KTI 6114
KTI 6014
KTI 6004
KTI 6003

IT **Piano ad induzione con tasti sensitivi**
Istruzioni per l'installazione e l'uso **2**

GB **Induction hob with touch controls**
Instructions for installation and use **8**

FR **Table Induction à touches sensitives**
Instruction pour l'installation et l'emploi **14**

ES **Encimera de inducción con botonera digital**
Instrucciones para la instalación y uso **20**

NL **Inductieplaat met Touch Control**
Gebruiksaanwijzingen voor de plaatsing en gebruik **26**

DE **Induktionskochfeld mit Touch-Control-Steuerung**
Informationen für installation un gebrauch **32**

PT **Plano de indução com controlo de toque**
Instruções para a instalação e o uso **38**

DK **Induktion kogeplade med berøringsfølsomme taster**
Installations- og betjeningsvejledning **44**

Avvertenze

1 Questo apparecchio è stato concepito per un uso di tipo non professionale all'interno di abitazione.

2 Prima di utilizzare l'apparecchio, leggere attentamente le avvertenze contenute nel presente libretto in quanto forniscono importanti indicazioni riguardanti la sicurezza di installazione, d'uso e di manutenzione. Conservare con cura questo libretto per ogni ulteriore consultazione.

3 Dopo aver tolto l'imballaggio assicurarsi dell'integrità dell'apparecchio. In caso di dubbio non utilizzare l'apparecchio e rivolgersi a personale professionalmente qualificato. Gli elementi dell'imballaggio (sacchetti in plastica, polistirolo espanso, chiodi, ecc.) non devono essere lasciati alla portata dei bambini in quanto potenziali fonti di pericolo.

4 L'installazione deve essere effettuata secondo le istruzioni del costruttore da personale professionalmente qualificato. Una errata installazione può causare danni a persone, animali o cose, nei confronti dei quali il costruttore non può essere considerato responsabile.

5 La sicurezza elettrica di questo apparecchio è assicurata soltanto quando lo stesso è correttamente collegato ad un efficiente impianto di messa a terra come previsto dalle vigenti norme di sicurezza elettrica. E' necessario verificare questo fondamentale requisito di sicurezza e, in caso di dubbio, richiedere un controllo accurato dell'impianto da parte di personale professionalmente qualificato. Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni causati dalla mancanza di messa a terra dell'impianto.

6 Prima di collegare l'apparecchio accertarsi che i dati di targa siano rispondenti a quelli della rete di distribuzione elettrica.

7 Verificare che la portata elettrica dell'impianto e delle prese di corrente siano adeguate alla potenza massima dell'apparecchio indicata in targa. In caso di dubbio rivolgersi ad una persona professionalmente qualificata.

8 All'installazione occorre prevedere un interruttore omnipolare con distanza di apertura dei contatti uguale o superiore a 3 mm.

9 Questo apparecchio dovrà essere destinato solo all'uso per il quale è stato espressamente concepito. Ogni altro uso (ad esempio: riscaldamento di ambienti) è da considerarsi improprio e quindi pericoloso.
Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni derivanti da usi impropri, erronei ed irragionevoli.

10 L'uso di un qualsiasi apparecchio elettrico comporta l'osservanza di alcune regole fondamentali. In particolare:

- non toccare l'apparecchio con mani o piedi bagnati o umidi
- non usare l'apparecchio a piedi nudi
- non usare, se non con particolare cautela, prolunghe
- non tirare il cavo di alimentazione, o l'apparecchio stesso, per staccare la spina dalla presa di corrente.
- non lasciare esposto l'apparecchio ad agenti atmosferici (pioggia, sole, ecc.)
- non permettere che l'apparecchio sia usato dai bambini o da incapaci, senza sorveglianza

11 Prima di effettuare qualsiasi operazione di pulizia o di manutenzione, disinserire l'apparecchio dalla rete di alimentazione elettrica, o staccando la spina, o spegnendo l'interruttore dell'impianto.

12 Se si dovessero verificare fratture sulla superficie del vetro, scollegare immediatamente l'apparecchio. Per la riparazione rivolgersi solamente ad un centro di assistenza tecnica autorizzato e richiedere l'utilizzo di ricambi originali. Il mancato rispetto di quanto sopra può compromettere la sicurezza dell'apparecchio.

13 Allorchè si decida di non utilizzare più l'apparecchio, si raccomanda di renderlo inoperante tagliandone il cavo di alimentazione, dopo aver staccato la spina dalla presa di corrente. Si raccomanda inoltre di rendere innocue quelle parti dell'apparecchio suscettibili di costituire un pericolo, specialmente per i bambini che potrebbero servirsi dell'apparecchio fuori uso per i propri giochi.

14 Il piano in vetroceramica è resistente agli sbalzi di temperatura e agli urti. Tuttavia se colpito con oggetti come taglierini o utensili con bordi appuntiti può rompersi. In questo caso togliete subito l'alimentazione e rivolgetevi ad un centro di assistenza autorizzato.

15 Non dimenticate che la zona di cottura rimane calda per almeno mezz'ora dopo lo spegnimento. Fate attenzione a non appoggiare inavvertitamente recipienti o oggetti sulla zona ancora calda.

16 Non accendete le zone di cottura se ci sono fogli di alluminio o materiali plastici sul piano

17 Non avvicinatevi alle zone di cottura calde

18 Usando piccoli elettrodomestici nelle vicinanze del piano fate attenzione che il cavo di alimentazione non finisca su parti calde

19 Fate attenzione che i manici delle casseruole siano orientati verso l'interno, del piano per evitare di urtarli accidentalmente.

20 Avvertenza prima dell'utilizzazione iniziale. La colla utilizzata per la sigillatura del vetro può lasciare delle tracce di grasso. Vi consigliamo di eliminarle prima dell'uso dell'apparecchio, con un prodotto per pulizia non abrasivo. Durante le prime ore di utilizzazione, si può avvertire un odore di gomma, che sparirà rapidamente.

Installazione

Le istruzioni che seguono sono rivolte all'installatore qualificato affinchè compia le operazioni di installazione regolazione e manutenzione tecnica nel modo più corretto e secondo le norme in vigore.

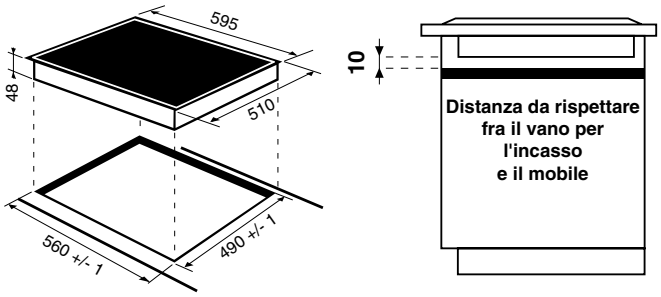
Importante: qualsiasi intervento di regolazione, manutenzione etc. deve essere eseguito con il piano elettricamente disinserito.

Installazione dei piani da incasso

I piani sono predisposti con grado di protezione contro i riscaldamenti eccessivi di tipo X secondo la norma CEI 335-2-6, non è pertanto possibile l'installazione a fianco di mobili la cui altezza superi quella del piano di lavoro. Per una corretta installazione del piano di cottura vanno osservate le seguenti precauzioni:

a) La cappe debbono essere installate secondo i requisiti richiesti nei libretti istruzioni delle cappe stesse.

b) Il piano Vetroceramica da incasso può essere installato su qualsiasi Top profondo 600 mm o più, purchè si tratti di materiale resistente a temperature di 100°C. Le dimensioni e la posizione del foro sono illustrati nella



Y (CEI 335-2-6)

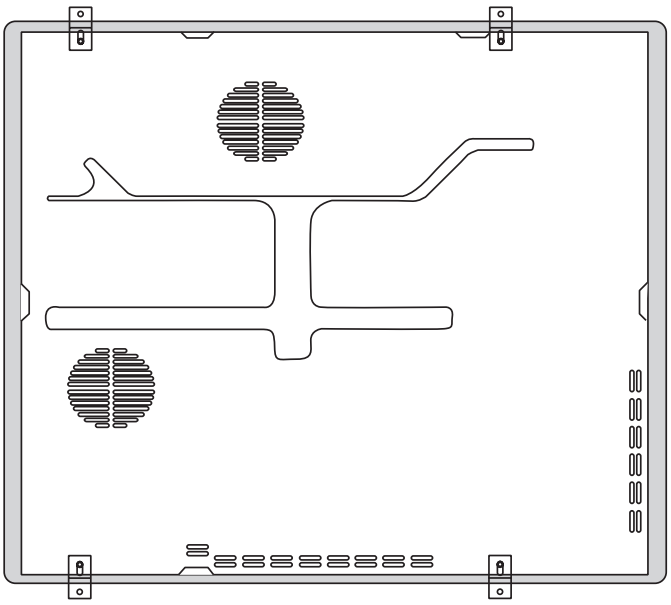
Le suddette misure vanno assolutamente rispettate in quanto un'installazione scorretta può causare surriscaldamenti delle superfici circostanti. Si raccomanda tenere il piano di cottura a distanza minima di 40mm. dalla parete posteriore o da altre superfici verticali per consentire la regolare circolazione d'aria ed evitare surriscaldamenti delle superfici circostanti.

Con il piano cottura viene fornita una guarnizione. Assicurarsi che essa aderisca alla parte sottostante della cornice del piano. E' indispensabile che la guarnizione arrivi bene agli angoli e avvolga il piano in modo da creare una corretta tenuta tra il Top e il piano stesso per impedire che eventuali trabocchi filtrino nel mobile sottostante.

Importante : é indispensabile che l'incasso del piano vetroceramica venga effettuato su una superficie d'appoggio perfettamente piana. Le deformazioni indotte da un cativo fissagio rischiano di alterare le caratteristiche del piano di cottura e le sue prestazioni.

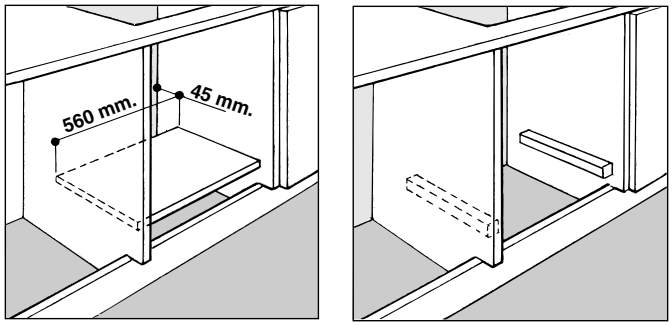
Accertatevi che la guarnizione che circonda il bordo del piano di cottura sia ben posizionata allo scorpo di evitare eventuali infiltrazioni nel mobile di sostegno.

Inserire il piano nel foro premendo bene intorno la cornice per far aderire il piano al Top.



c) Nel caso in cui sotto il piano venga installato un pannello di legno come isolamento, esso dovrà essere posizionato ad una distanza minima di 10 mm. dalla parte inferiore del piano stesso.

Nota: Nel caso in cui il piano sia installato su di un forno incasso, è preferibile installare il forno in modo che appoggi su due listelli in legno; nel caso in cui sia presente un piano continuo di appoggio questo deve avere un'apertura posteriore di almeno 45 x 560 mm.



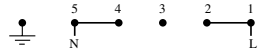
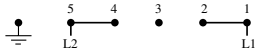
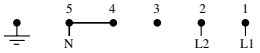
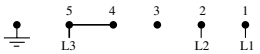
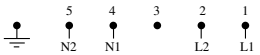
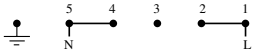
Il forno da incasso deve avere una ventilazione forzata di raffredamento.

Collegamento elettrico
La sicurezza elettrica di questo apparecchio è garantita solo se è correttamente raccordato all'impianto di messa a terra conformemente alle norme di sicurezza elettrica. Il fabbricante non può essere in alcun caso ritenuto responsabile dei danni che possono prodursi in caso di mancata installazione della messa a terra.

Prima di collegare l'apparecchio verificate che le caratteristiche tecniche riportate sulla targhetta corrispondano effettivamente alle caratteristiche dell'impianto elettrico (sezione dei conduttori, organi di protezione), che deve essere idoneo a sopportare la potenza massima dell'apparecchio.

Osservazione Importante : Prima di qualsiasi intervento, badate a scollegare l'apparecchio.

Potete raccordare il vostro piano di cottura all'impianto in due modi:
- con una presa di corrente, utilizzate una **presa di corrente omologata** nei paesi in cui l'apparecchio viene installato e accessibile in caso di necessità. Non utilizzate adattatori o prese multiple, né prolunghe.
- con una scatola di connessione, se l'apparecchio è raccordato in modo fisso occorre prevedere un **interruttore onnipolare**, accessibile in caso di necessità, con una distanza di apertura fra i contatti superiore o uguale a 3 mm.

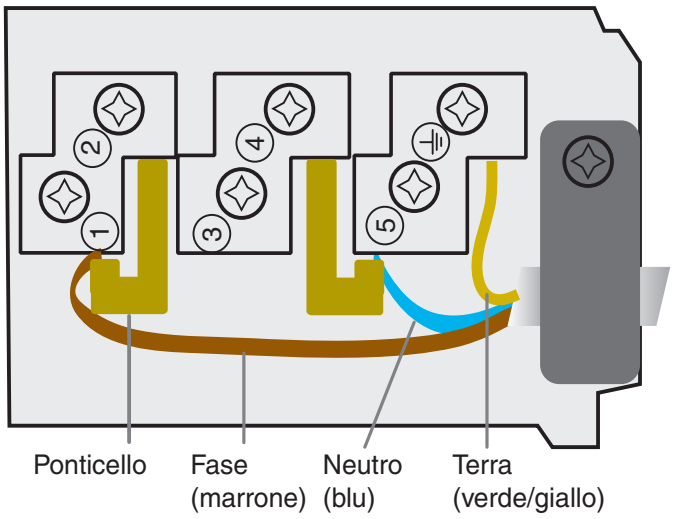
Raccordi KTI	Tensione Frequenza	Fusibili Sezione
	FR-AT-BE-DE-GP-ES-IE-IL-IS-IT-L-U-RE-FI-GB-GR-PT-SE-MA-NZ 230V-1+N~50 Hz	20 A 25 A (KTI 6003) 2,5 mm²
	FR-BE-NO 230V-2~50 Hz	20 A 25 A (KTI 6003) 2,5 mm²
	FR-BE-CH-DE-AT-ES-IL-IT-NZ-PT--MA-LU-SE-IS-DK 400V2-N~50 Hz	16 A 1,5 mm²
	FR-BE-NO 230V3~50 Hz	16 A 1,5 mm²
	NL 230V2+2-N~50 Hz	16 A 1,5 mm²
	CY-AU-NZ-KW 240V-1+N~50 Hz	20 A 25 A (KTI 6003) 2,5 mm²

Applicazione del coefficiente di simultaneità in conformità con la norma EN 335-2-6

Assorbimento Max:

KTI 6114 - 6014	6600 W
KTI 6004	6000 W
KTI 6003	6000 W

Esempio di allacciamento 230V1+N (riga 1 della tabella)



In caso di errato allacciamento:
- caso 1: l'apparecchio non funziona,
- caso 2: le zone di cottura destre non si attivano e i display della potenza lampeggiano.

⇨ Verificare la posizione dei fili nella morsettiera,
⇨ accertarsi che le viti siano sufficientemente serrate,
⇨ controllare l'installazione dei ponticelli.

CE

Questa apparecchiatura è conforme alle seguenti Direttive Comunitarie:

- 73/23/**CEE** del 19/02/73 (Bassa Tensione) e successive modificazioni;
- 89/336/**CEE** del 03/05/89 (Compatibilità Elettromagnetica) e successive modificazioni;
- 93/68/**CEE** del 22/07/93 e successive modificazioni.

Attenzione: Nel caso di installazione sopra un forno da incasso, l'allaccio elettrico del piano e quello del forno deve essere realizzato separatamente, sia per ragioni di sicurezza elettrica che per facilitare l'eventuale estraibilità del forno.

I comandi del piano di cottura

Qualche secondo dopo aver collegato il piano ad una presa di corrente si attiva un segnale sonoro : a questo punto è possibile accendere l'apparecchio.

Ascensione dell'apparecchio

Per mettere l'apparecchio sotto tensione premere leggermente il tasto ⏻.

Comandi dei fuochi

Ogni fuoco è comandato da tasti di selezione la cui serigrafia è una riproduzione dei disegni dei fuochi.

e tramite una serie di regolazioni di potenza in due parti :

Per mettere in funzione il fuoco e aumentare la potenza di riscaldamento:

- selezionare il fuoco scelto. Poi regolare la potenza indicata da una gradazione da 0 a 9.

Per ottener rapidamente la potenza massima:

- premere brevemente il tasto "-", il fuoco funziona al massimo della potenza.

Per spegnere il fuoco:

- premere contemporaneamente i tasti "+" e "-" : la potenza del fuoco ritorno immediatamente a zero e il fuoco si spegne;
- **oppure** premere il tasto "-", la potenza del fuoco scende progressivamente fino ad estinzione.

Per interrompere il funzionamento del piano:

- premere il tasto ⏻; l'apparecchio non è più sotto tensione.

4 o 3 spie luminose calore residuo

Anche dopo lo spegnimento del fuoco, la spia luminosa resta accesa e la potenza indica "H":la zona corrispondente è ancora calda, ad una temperatura superiore a 60°C. La spia accesa previene i rischi di bruciature.

Rilevamento dei recipienti

Ogni fuoco è provvisto di un sistema di rilevamento di pentola: il fuoco fornisce potenza solo in presenza di una pentola di dimensioni giuste.

La spia dell'indicatore di potenza può segnalare:

- una pentola in materiale incompatibile, non ferromagnetico,
- una pentola di diametro troppo piccolo,
- una pentola che viene ritirata dal fuoco.

Scegliete una pentola adatta al diametro del fuoco, le pentole piccole sono adatte ai fuochi di piccolo diametro.

Blocco dei comandi

Quando il piano è in funzione, è possibile bloccare il pannello dei commandi affinché non vengano effettuate modifiche della regolazione inavvertitamente (bambini, pulizia...).

E' sufficiente premere il tasto 🔒, e la spia luminosa situata accanto al tasto si accende.

Per modificare la potenza di riscaldamento o arrestare la cottura, è sufficiente premere di nuovo il tasto 🔒 e la spia si spegne.

Per attivare nuovamente le regolazioni, occorre riselezionare il fuoco.

Sicurezza

Un oggetto (pentola, piatto...) appoggiato per più di 10 secondi o una pressione prolungata di un tasto del pannello dei commandi possono attivare un segnale sonoro.

- per interrompere il segnale sonoro, rimuovere la causa della disfunzione. Il piano non è più sotto tensione,
- per riattivare i comandi, mettere sotto tensione l'apparecchio.

Modelli KTI 6114 & 6014 unicamente

Per accelerare l'aumento di temperatura del fuoco posteriore destro premete il tasto "booster" (p), l'indicatore di potenza indicherà "P". La funzione booster si ferma automaticamente dopo 4 minuti. Durante il funzionamento del booster il fuoco anteriore destro è limitato ad una potenza massima di 600 W.

Soltanto modelli KTI 6114

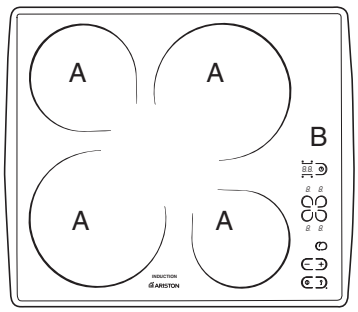
E' possibile **programmare** 1 fuoco (a scelta) per un tempo massimo di 99 minuti. Dopo aver scelto la potenza di riscaldamento, programmate il tempo di cottura nel modo seguente:

- premete il tasto di programmazione
- regolate il tempo desiderato con i tasti
- convalidate la programmazione premendo una seconda volta il tasto di programmazione.

Il conteggio del tempo inizia subito e dura sino alla fine della cottura. Un segnale acustico indica che la cottura è finita e il fuoco si spegne.

Le diverse funzioni presenti nel piano

Descrizione del piano di cottura



A Zone di cottura
B Panello dei commandi

Recipienti da utilizzare

Nella misura in cui l'induzione esiste solo quando il campo magnetico è chiuso da un recipiente metallico, il riscaldamento della pentola cessa istantaneamente quando essa viene tolta dal fuoco.
Usate un recipiente il cui **materiale sia compatibile con l'induzione (materiale ferromagnetico).** Sono adatte le pentole in **ghisa**, in **acciaio smaltato** o in **acciaio inossidabile speciale induzione**. Le pentole in rame, ceramica, terracotta, vetro, maiolica, alluminio, inox non magnetico sono incompatibili con l'induzione. **Potete fare una prova con una calamita.** Se la calamita è attirata dal fondo della pentola e rimane "appiccicata": la pentola è in materiale ferromagnetico, e può essere adoperata sul piano a induzione.
Vi raccomandiamo pentole **a fondo spesso e molto piatto** e di eliminare i recipienti a fondo rugoso che possono provocare scalfitture sul vetro.
Per un rendimento ideale, il diametro delle pentole deve essere simile a quello della zona di riscaldamento materializzata sotto il vetro. Questo garantisce una notevole economia di energia e tempi di cottura più brevi.

Dispositivi di sicurezza : interruzione elettrica automatica

Se per distrazione ometteste di disattivare una o più zone di cottura, il comando si disattiva automaticamente dopo un certo tempo.
Per reinizializzare i comandi premete il tasto per fermare il funzionamento del piano di cottura.
Premendo nuovamente il tasto, l'apparecchio torna ad essere in funzione.

Livello di potenza	Tempo limite di funzionamento
1-2	10 ore
3	5 ore
4	4 ore
5-6	3 ore
7-8	2 ore
9	1 ore

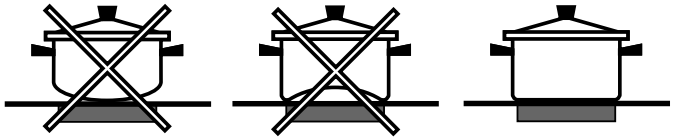
Sicurezza termica

In caso di surriscaldamento dei componenti elettronici dell'apparecchio, il piano di cottura si spegne automaticamente e sul display della potenza appare H.
Questo messaggio scompare non appena la temperatura è scesa a un livello accettabile.

Avvertenze per l'uso del piano vetroceramica

Per ottenere i migliori risultati dal vostro piano di cottura, esistono alcuni accorgimenti fondamentali da seguire durante la cottura o nella preparazione dei cibi.

- Adoperare pentole con fondo piatto per essere certi dell'aderenza della pentola alla zona di cottura.



- Adoperare pentole di diametro sufficiente a coprire completamente la piastra di cottura, in modo da garantire l'utilizzazione di tutto il calore disponibile.

- Accertatevi che la base delle pentole sia sempre asciutta e pulita, per garantire un buon contatto ed una lunga durata delle piastre e delle pentole stesse.

- Non adoperare le stesse stoviglie utilizzate per bruciatori a gas. La concentrazione del calore sui bruciatori a gas è tale che può deformare il fondo della pentola, e pertanto non si otterrà mai il risultato desiderato adoperandola poi sul piano cottura in Vetroceramica.

- Non dimenticate che la zona di cottura rimane calda per almeno mezz'ora dopo lo spegnimento; fate attenzione a non appoggiare inavvertitamente recipienti o oggetti sulla zona ancora calda.

- Non accendete le zone di cottura se ci sono fogli di alluminio o materiali plastici sul piano.

- Non avvicinatevi alle zone di cottura calde.

- Il Vetroceramica con cui è fatto il piano cottura è molto resistente. Tuttavia se si dovesse fratturare non adoperare il piano cottura. staccate la corrente.

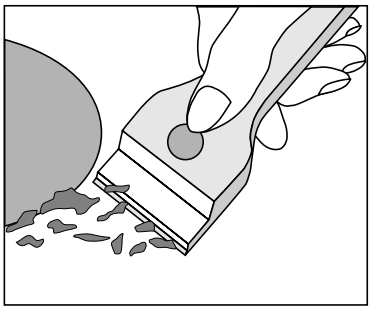
Mantenete sempre il piano pulito. Prima di pulirlo assicuratevi che il piano sia spento e che sia freddo.

Cornice in acciaio inox

L'acciaio inox può rimanere macchiato se a contatto per lungo tempo con acqua fortemente calcarea o con detergenti aggressivi (contenenti fosforo).
Si consiglia di sciacquare abbondantemente ed asciugare dopo la pulizia. E' inoltre opportuno eliminare eventuali trabocchi d'acqua.

Pulizia del piano di cottura

Prima di iniziare a cucinare, la superficie del piano deve essere pulita usando un panno umido per rimuovere polvere o residui di cibi cotti precedentemente.
La superficie del piano dovrà essere pulita regolarmente con una soluzione di acqua tiepida e detergente non abrasivo. Periodicamente sarà necessario usare dei prodotti specifici per la pulizia dei piani di cottura in vetroceramica.
Dapprima togliere dal piano di cottura tutti i resti di vivande e spruzzi di grasso con un raschietto per la pulizia per esempio CERAN® (non in dotazione).



Pulire il piano di cottura quando è tiepido; utilizzare un prodotto di pulizia adatto e carta da cucina, strofinare con un panno umido ed asciugare.
Fogli di alluminio, oggetti in plastica o materiale sintetico, che si siano accidentalmente liquefatti, come pure lo zucchero o vivande ad alto contenuto zuccherino vanno eliminati **immediatamente** dalla zona di cottura ancora calda con un raschietto. Prodotti di pulizia specifici formano uno strato superficiale trasparente repellente allo sporco. Questo protegge anche la superficie da eventuali danni causati da vivande ad alto contenuto zuccherino.
In nessun caso utilizzare spugne o prodotti abrasivi, anche detersivi chimicamente aggressivi come gli spray da forno o prodotti smacchianti vanno evitati.

Detergenti specifici vitroceramica
Raschietti di pulizia, lame di ricambio
AKO MILK (Delu Ako Minky GmbH) **SIPURO Glaskeramik** (Reckitt Benckiser) **Sigolin** (Henkel KGaA) **VIS für CERAN® Kochflächen** (Lever Fabergé)
Disponibili presso : articoli per la casa, articoli per pittura, ricambi per auto, centro acquisito, drogheria, supermercato, do-it-yourself, migros, negozio specializzato per l'elettronica

1 **This appliance is intended for non-professional use within the home.**
2 **Before using the appliance, carefully read the instructions contained in this manual, as they provide important information for ensuring safe installation, use and maintenance. Keep this manual as a reference guide.**
3 After the packing has been removed, make sure the appliance has not been damaged during transport. If you have any doubts, do not use the appliance. Call a qualified technician for assistance. For safety purposes, keep all packing materials (plastic bags, polystyrene foam, tacks, etc.) away from children, as they are a potential source of injury.
4 The appliance must be installed by a qualified technician in accordance with the manufacturer's instructions. Improper installation due to a failure to follow these instructions can cause injury or damage to persons, animals or property. The manufacturer will not be held liable for such damages.
5 The appliance's electrical system is safe and secure only when it is correctly connected to an appropriately earthed system which complies with electrical safety regulations. Make sure this basic safety requirement has been complied with. If in doubt, have it checked by a qualified technician. The manufacturer will not be held liable for damages caused by the improper earthing of the appliance.
6 Before connecting the appliance, make sure the specifications on the rating plate correspond to those of your power supply.
7 Make sure that the current of the electrical system and the outlets are sufficient for the maximum rated output indicated on the rating plate. If in doubt, contact a qualified technician for assistance.
8 A multipolar switch, with a contact break of 3 mm or more, must be fitted for installation.
9 This appliance must only be used for the purpose for which it was designed.
10 All other uses (for heating for example) are considered improper and, therefore, dangerous.
11 The manufacturer will not be held liable for damages arising from improper, incorrect, or unreasonable use.
12 When using electrical appliances, the following basic rules must be observed:

- never touch the appliance when your hands or feet are wet.
- never use the appliance if you are barefoot.
- use extensions, if necessary, with extreme caution.
- never pull the supply cord, or the appliance itself, to disconnect the plug from the electrical socket.
- never leave the appliance exposed to the weather (rain, sun, etc.)
- never let children or persons unfamiliar with the appliance use it without appropriate supervision.

13 Before doing any cleaning or maintenance work on the appliance, disconnect it from the supply mains, either by removing the plug from the socket, or by turning off the power at the mains.
14 If the glass surface of the cooktop cracks or breaks, disconnect the appliance immediately from the power supply. For repairs contact only authorised service centres for assistance and make sure only original spare parts are used. Failure to do so could impair the safety of the appliance.
15 If you decide not to use the appliance any longer, make it unserviceable by unplugging the appliance from the mains and cutting the supply cord. Make any potentially dangerous parts safe, this precaution is particularly important for protecting children who might play with, or in, unused or abandoned appliances.
16 **The top made of ceramic glass is resistant to sudden temperature changes and shocks. However, if it is struck with pointed utensils or objects such as cutting knives, it may crack or break. If this occurs, disconnect the appliance immediately from the power supply and contact an authorised service centre.**
17 Keep in mind that the cooking area remains hot for at least a half an hour after the appliance has been turned off. Make sure that you do not inadvertently place containers or objects on the cooking area while it is still hot.
18 Do not turn the heating elements on if there are plastic objects or aluminium foil on the cooktop.
19 Do not get too close to the cooking areas when they are hot.
20 When using small electrical appliances near the cooktop, make sure that the supply chord does not come into contact with those parts of the appliances which are hot.
21 Make sure that the handles on pots and pans are turned inward to prevent bumping them accidentally.
22 **Instructions for using the appliance the first time.** The glue used to seal the glass may leave grease residues. We recommend that these residues be removed with a non-abrasive cleaning product before the appliance is used. During the first few hours of use, you may detect the odour of rubber. However, this will disappear quickly.

These instructions are intended for the qualified technician installing the appliance in order to insure that the installation, adjustments and maintenance procedures are performed correctly and comply with the regulations currently in effect.

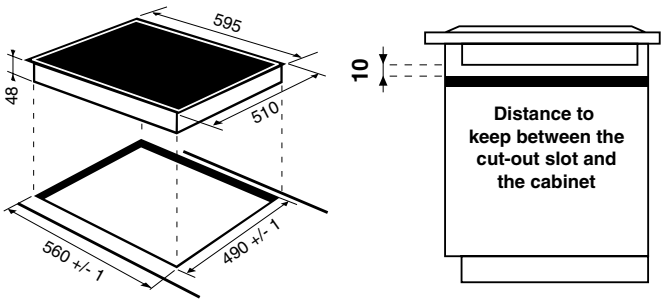
Important: the cooktop must be disconnected from the power supply before making any adjustments or performing any maintenance, etc.

Installing built-in cooktops

The cooktops have a type X protection rating against overheating in compliance with regulation CEI 335-2-6. Therefore, the cooktops cannot be installed alongside of cabinets which are higher than the surface of the cooktop itself. The following precautionary measures should be observed in order to ensure proper installation:

a) Hoods must be installed in compliance with the required specifications contained in the instruction manual for the hood itself.

b) The built-in ceramic glass top can be installed on any counter top as long as it is 600 mm or more in width and resistant to temperatures of up to 100°C. The dimensions and the position of the hole are shown in fig..



Y (CEI 335-2-6)

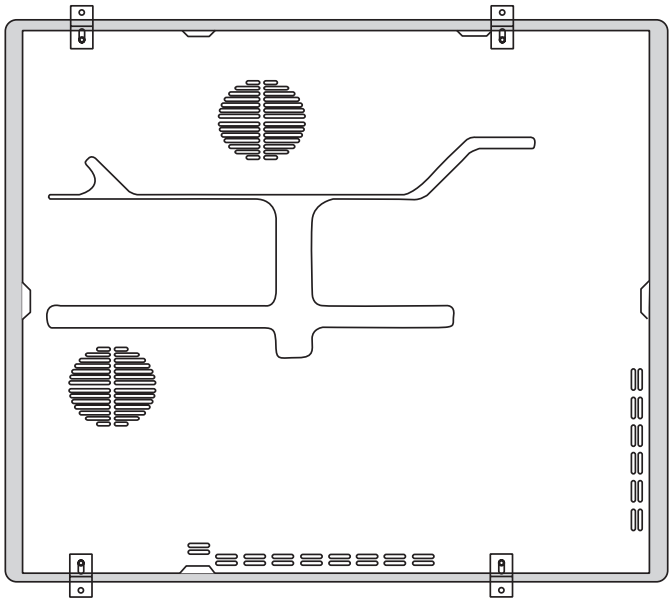
The aforementioned measurements must absolutely be observed in so far as improper installation can cause the surrounding surface areas to overheat. It is recommended that the cooktop be installed at a distance of at least 40 mm from the back wall or other vertical surfaces to ensure that the air circulates properly over the cooking area and to avoid overheating the surrounding surfaces. A seal or gasket is provided with the cooktop; make sure that it adheres properly to the bottom part of the frame of the cooktop. It is indispensable that the seal fits properly around the entire cooktop frame and especially along the corners in order to create a seal between the counter top and the cooktop itself so as to prevent spills or splashes from leaking into the cabinet below.

Very important

It is essential to instali the hob on a totally flat surtace. Any damage caused by incorrect fitting may alter the characteristics or impair performance.

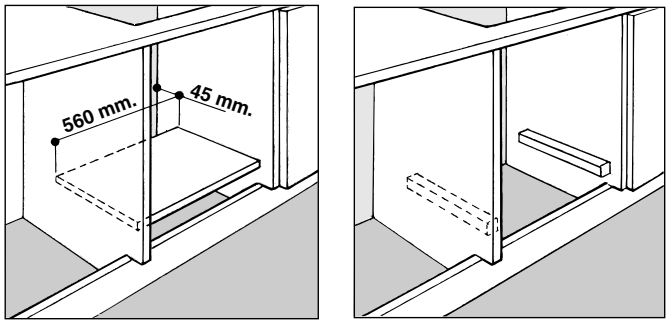
Insert the cooktop into the hole, pressing firmly around the frame to make it adhere to the counter top.

Make certain that the seal around the outside edge of the hob is correctly installed in order to avoid any leakage into the cabinetry below.



c) If a wooden panel is installed beneath the cooktop for insulation purposes, it must be positioned at least 10 mm from the bottom part of the cooktop itself.

Note: If the cooktop is installed above a built-in oven, it is preferable that the oven be installed in such a way that it is set on two strips of wood; if, on the other hand, the oven is installed on a continuous base, there must be an opening in the back of at least 45 x 560 mm.



The built-in oven must be equipped with a forced air cooling system.

Electrical connection

· The electrical safety of this appliance is only ensured if it is correctly earthed in compliance with electrical safety standards. The manufacturer can under on circumstances be held liable for any damages due to improper earthing.

Before connecting the appliance, check that the technical characteristics indicated on the information plate correspond to the electrical installation (diameter of wires, protection devices), which must be able to accommodate the appliance's maximum power level.

Important

Before any repair operation, remember to disconnect the appliance.

You can connect the hob to the electrical system in two ways:

· Using an electrical outlet – use a **power plug that is certified** for the country where the hob is being installed. The plug must be accessible. Do not use adapters, multi-plugs or extension leads.

· Using a connection panel – if the appliance is connected permanently, it must be equipped with an all-pole **circuit-breaker**, in an accessible position, with a minimum gap between contacts of at least 3mm.

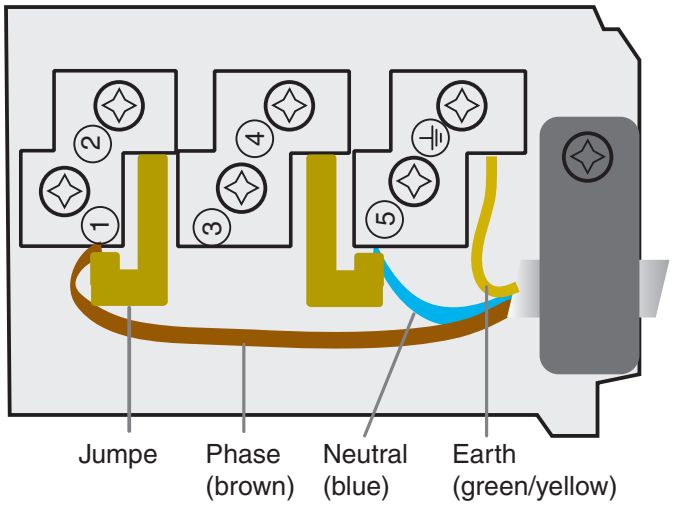
Connections KTI	Voltage Frequency	Fuses Diameter
5 4 3 2 1 — N L	FR-AT-BE-DE-GP-ES-IE-IL-IS-IT-L-U-RE-FI-GB-GR-PT-SE-MA-NZ 230V-1+N~50 Hz	20 A 25 A (KTI 6003) 2,5 mm²
5 4 3 2 1 — L2 L1	FR-BE-NO 230V-2~50 Hz	20 A 25 A (KTI 6003) 2,5 mm²
5 4 3 2 1 — N L2 L1	FR-BE-CH-DE-AT-ES-IL-IT-NZ-PT--MA-LU-SE-IS-DK 400V2-N~50 Hz	16 A 1,5 mm²
5 4 3 2 1 — L3 L2 L1	FR-BE-NO 230V3~50 Hz	16 A 1,5 mm²
5 4 3 2 1 — N2 N1 L2 L1	NL 230V2+2-N~50 Hz	16 A 1,5 mm²
5 4 3 2 1 — N L	CY-AU-NZ-KW 240V-1+N~50 Hz	20 A 25 A (KTI 6003) 2,5 mm²

*** Application of the simultaneity coefficient in compliance with standard EN 335-2-6**

Maximum Electrical Input:

KTI 6114 - 6014	6600 W
KTI 6004	6000 W
KTI 6003	6000 W

230V1+N connexion example (line 1 in the table)



In the event of an incorrect connection:
- option 1: your appliance does not work,
- option 2: the right cooking zones are inaccessible and the power indicators blink.

⇨ check the position of the wires in the terminal board,
⇨ check that all screws are tight,
⇨ check the positioning of the jumpers.

CE

This appliance conforms with the following European Economic Community directives:

- 73/23/**EEC** of 19/02/73 (Low Voltage) and subsequent modifications;
- 89/336/**EEC** of 03/05/89 (Electromagnetic Compatibility) and subsequent modifications;
- 93/68/**EEC** of 22/07/93 and subsequent modifications

Attention: If the cooktop is installed above a built-in oven, the electrical connection for the cooktop must be independent of that for the oven, both for safety reasons and to facilitate the removal of the oven for maintenance, repair, etc.

How to use the different controls

When the hob is plugged in for the first time, an audio signal sounds after a few seconds. You can then turn on the hob.

Power on

To turn on th power, hold your finger on the button .

Heating zone controls

Each heating zone is controlled by one of the selection buttons, whose design reflects the configuration of the heating zones themselves

and by two power level buttons :

To turn on a heating zone and increase its power level, select the desired heating zone. Then adjust the power level, which is displayed in steps from 0 to 9.

To set a heating zone to maximum power immediately, press briefly on the "-" button. The heating zone is turned on at 100% power.

To turn off the heating zone, press on the "+" and "-" buttons at the same time. The power level is immediately set back to 0 and the heating zone is turned off.
or press the "-" button. The heating zone's power level descends gradually until it is turned off.

To turn off the entire hob simultaneously, press the button ; The entire hob is turned off. Be sure to unlock the hob before turning it off.

4 or 3 residual heat indicator lights

Even after a heating zone is turned off, its residual heat indicator "H" lights stays on to show that the corresponding heating zone is still hot (temperature over 60°C). These indicator lights warn you of the risk of injury by burning.

Detection of cooking vessels

Each induction heating zone is equipped with a cooking vessel detector. Heat is generated only when a suitable cooking vessel is placed on the heating zone.

When the power indicator flashes, this can mean:

- the cooking vessel is made of incompatible, non-ferromagnetic material,
- the cooking vessel is too small,
- the cooking vessel has been removed.

Choose cooking vessels that match the diameters of the heating zones. Small pots should be used with small heating zones, etc.

How to lock the controls

When the hob is on, it is possible to lock the controls so that the settings cannot be changed inavertently (due to cleaning, children playing, etc).

Hold your finger over the button the indicator light next to the button goes on.

To modify the power level of stop cooking, all your need to do is press the button again, the indicator light goes off.

You must the reselect the desired heating zone to reactivate the settings.

Safety features

If an object (pan, lid, etc) is left on the control zone for more than 10 seconds or a button in the controls zone is pressed for too long, an audio signal is triggered.

• To stop the audio signal, remove the object causing the interruption. The hob is now turned off.

• To reactivate the controls, follow the procedure for turning on the hob.

KTI 6114 & 6014 models only

To speed up the temperature rise of the rear right heating zone, press the Booster key , and the power indicator will display P. The Booster function stops automatically after 4 minutes. While the Booster is on, the maximum power of the front right heating zone is limited to 600 W.

KTI 6114 model only

It is possible to programme the cooking time of a (any) heating zone for a maximum duration of 99 minutes. Select the power level and then proceed as follows:

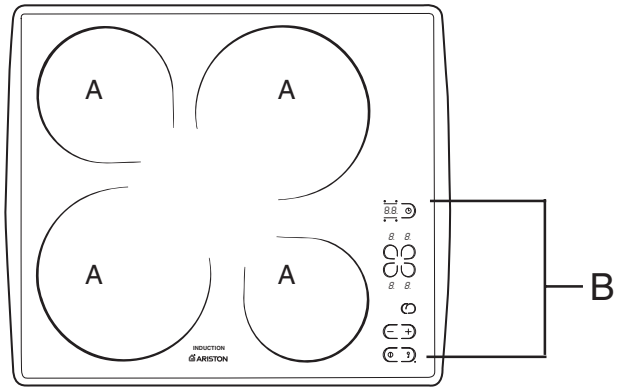
• Select the key to access the programming function

• With the keys, set the required cooking duration

• Confirm the operation by pressing the programming key again.

The timer starts counting down immediately. An audio signal sounds at the end of the cooking time and the heating zone switches off.

Description of the cooktop



A Cooking areas
B Controls zone

Cooking vessels

Because induction takes place only when a metal cooking vessel closes the magnetic field, the generation of heat stops immediately when the cooking vessel is taken off the heating zone.
You must use cooking vessels whose material is compatible with induction (ferromagnetic). Cast iron, enamelled steel and special stainless steel for induction are suitable. Copper, ceramic, earthenware, glass, porcelain, aluminium and non-magnetic stainless steel are not compatible with induction. You can test your pots and pans with a magnet. If the magnet sticks to the bottom of the pan, it is made of ferromagnetic material and can be used on an induction hob.
We recommend pots with very flat, heavy bottoms. Do not use cooking vessels with rough bottoms which can scratch the glass.
For maximum efficiency, the diameter of the cooking vessel should be as close as possible to that of the heating zone (shown on the glass). Using well-adapted cooking vessels saves energy and shortens cooking time.

Safety: automatic power-cut

If you forget to turn off one or more heating zones, the power is automatically cut off after a certain amount of time.
To reset the controls, press the key to switch off the hob. If you press it again, you will be able to use the hob.

Power level	Maximum duration of operation
1-2	10 hours
3	5 hours
4	4 hours
5-6	3 hours
7-8	2 hours
9	1 hour

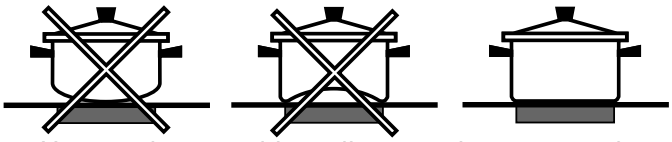
Safety thermal

Should your appliance's electronic components overheat, the hob will turn off automatically and the letter H will come up on the power level display.
The letter will disappear as soon as the temperature drops back down to an acceptable level.

Instructions on how to use the ceramic glass cooktop

To obtain the best results with the ceramic glass cooktop, several fundamental rules should be followed while cooking or preparing food.

- Use cookware with a flat bottom to make certain that the pot sets properly on the cooking area.



- Use cookware with a diameter large enough to completely cover the cooking plate in order to utilise all of the heat produced by the heating element.

- Make sure that the bottom of the cookware is always clean and dry to provide good contact between the cooking surface and the cookware. This will also increase the life of the cooktops and cookware.

- Do not use cookware which has been used with gas burners. The concentrated heat produced by gas burners can deform the bottom of the cookware. As a result, it is impossible to obtain the results desired when this type of cookware is used on a ceramic glass cooktop.

- Never leave a heating on element unless cookware is placed on the element because the cookware will become very hot in a short period of time and this may damage the heating elements.

- Keep in mind that the cooking area remains hot for at least a half an hour after the appliance has been turned off. Make sure that you do not inadvertently place containers or objects on the cooking area while it is still hot.

- Do not turn the heating elements on if there are plastic objects or aluminium foil on the cooktop.
- Do not get too close to the cooking areas when they are hot.

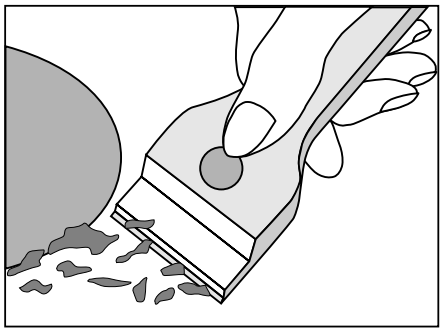
- The ceramic glass used to make the cooktop is very durable. However, should it crack, do not use the cooktop and disconnect it from the power supply.

Routine maintenance and cleaning

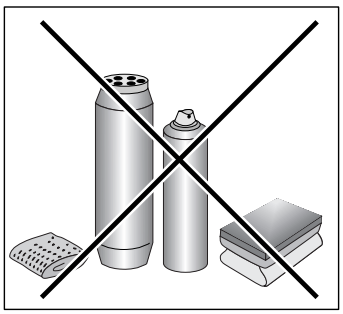
Always keep the surface of the cooktop clean. However, before cleaning, make sure that the cooktop has been turned off and is no longer hot.

Stainless steel frame (only for specific models)
Stainless steel can become spotted or discoloured if it remains in contact with water with high calcium levels, or with detergents that contain phosphorous. We recommend that the cooktop be rinsed with generous amounts of water and then dried after it has been cleaned. In addition, it is advisable to prevent water from spilling onto the surface.

Cleaning the surface of the cooktop
Before using the cooktop, it must be cleaned with a damp cloth to remove dust and residues left from prior cooking. The surface of the cooktop must be cleaned regularly with a solution of warm water and non-abrasive soap. Products specifically designed for cleaning the surfaces of ceramic glass cooktops must be used on a periodic basis. First, remove all residue and grease with a scraper used for cleaning purposes, such as **CERA** (not supplied).



Clean the cooktop when it is warm, using a suitable cleaning product and paper towels, then rub with a damp cloth, and dry. Aluminium foil, plastic or synthetic objects, sugar or food products with a high sugar content, which melt on the surface of the cooktop should be removed i**mmediately** with a scraper while the cooktop is still hot. Cleaning products made especially for ceramic glass leave a protective film on the surface which repels residues and grease build-up. This film also serves to protect the surface from damage caused by food products with a high sugar content. Never use sponges or abrasive products at any time. In addition, chemically aggressive cleaning products, such as oven sprays or stain removers, should not be used.



Cleaners and Tools
Cleaning scrapers, Spare blades
RESCUE Glass Ceramic & Halogen **Hob Cleaner** (Dr. Beckmann) **VITRO CLEN** (Reckitt Benckiser)
Available from : Supermarkets, Hypermarkets, Department Stores, Electrical Stores, Household Stores, Grocery Stores, DIY Stores, Chemists

Conseils et recommandations

1 **Cet appareil a été conçu pour une utilisation non professionelle, à l'intérieur d'une habitation.**

2 **Avant d'utiliser cet appareil, lisez attentivement la notice car elle contient des instructions très importantes concernant la sécurité d'installation, d'usage et d'entretien. Conservez soigneusement ce livret pour toute consultation ultérieure.**

3 Après avoir déballé l'appareil, vérifiez s'il est intact. En cas de doute, avant d'utiliser l'appareil, consultez une personne qualifiée.
Les éléments de l'emballage (sachets plastique, polystyrène expansé, clous, etc..) ne doivent pas être laissés à la portée des enfants car ils pourraient être dangereux.

4 L'installation doit être effectuée conformément aux instructions du fabricant et par une personne qualifiée du point de vue professionnel.
Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages provoqués à des personnes, à des animaux ou à des biens du fait de l'installation incorrecte de l'appareil.

5 La sécurité électrique de cet appareil n'est assurée que si ce dernier est correctement raccordé à l'installation de mise à la terre, conformément aux normes sur la sécurité électrique. Il est indispensable de vérifier que cette condition fondamentale de sécurité soit bien remplie; en cas de doute, il faut s'adresser à une personne qualifiée pour un contrôle minutieux de l'installation électrique.
Le fabricant ne peut en aucun cas être considéré responsable des dommages pouvant survenir si l'installation de mise à la terre fait défaut.

6 Avant de connecter l'appareil, vérifiez si les caractéristiques techniques figurant sur la plaquette correspondent bien aux caractéristiques de l'installation électrique.

7 Vérifiez si la charge électrique de l'installation et des prises de courant est apte à supporter la puissance max. de l'appareil figurant sur la plaquette. En cas de doute, adressez-vous à une personne qualifiée.

8 Lors de l'installation, il faut prévoir un interrupteur omnipolaire avec une distance d'ouverture entre les contacts supérieure ou égale à 3 mm.

9 Cet appareil doit être destiné à l'usage pour lequel il a été conçu. Toute autre utilisation (comme par exemple le chauffage d'une pièce) est impropre et, en tant que telle, dangereuse.
Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages provoqués par un usage impropre ou erroné.

10 L'usage de tout appareil électrique implique le respect de certaines règles fondamentales. A savoir :

- ne jamais toucher l'appareil avec les mains mouillées ou humides
- ne jamais utiliser l'appareil pieds nus
- ne jamais utiliser de rallonges ; si nécessaire, le faire avec un maximum de précautions
- ne jamais tirer sur le cordon d'alimentation ou l'appareil pour débrancher la fiche de la prise de courant.
- ne pas exposer l'appareil aux agents atmosphériques (pluie, soleil, etc.)
- ne pas laisser utiliser l'appareil, sans surveillance, par des enfants ou des personnes incapables de le faire.

11 Avant toute opération de nettoyage ou d'entretien, déconnectez l'appareil en débranchant la fiche ou en éteignant l'interrupteur de l'installation électrique.

12 **En cas de fêlure sur la surface du verre, coupez immédiatement l'alimentation électrique**. Pour la réparation, adressez vous exclusivement à un centre de Service Après-Vente agréé et demandez des pièces de rechange d'origine. Le non-respect de ce qui précède peut compromettre la sécurité de l'appareil.

13 Si vous décidez de ne plus utiliser l'appareil, il est recommandé de le rendre inopérant en coupant le cordon d'alimentation, après l'avoir débranché de la prise de courant. Nous recommandons vivement de neutraliser les parties de l'appareil susceptibles de représenter un danger, surtout vis à vis des enfants qui pourraient s'en servir pour jouer.

14 **La table vitrocéramique résiste aux chocs thermiques et mécaniques. Cependant, elle peut se briser sous l'effet d'un choc provoqué par un objet pointu, tel qu'un outil par exemple. Dans ce cas, coupez immédiatement l'alimentation et contactez un centre de Service Après-Vente agréé pour la réparation.**

15 N'oubliez pas que la zone de chauffe reste chaude pendant au moins une demi-heure après l'avoir éteinte; veillez à ne pas poser par mégarde des récipients ou des objets sur la zone encore chaude.

16 N'allumez pas les zones de chauffe si des feuilles d'aluminium ou des objets en matière plastique sont posés sur la table de cuisson.

17 Ne vous approchez pas des zones de chauffe lorsqu'elles sont chaudes.

18 Si vous utilisez de petits électroménagers près du plan de cuisson, veillez à ce que le cordon d'alimentation ne touche les parties chaudes.

19 Faites attention à ce que les poignées des casseroles soient toujours tournées vers l'intérieur de la table de cuisson pour éviter de les heurter accidentellement.

20 **Instructions à suivre avant de mettre en service la table de cuisson :** la colle utilisée pour les joints laisse des traces de graisse sur le verre. Nous vous conseillons de les éliminer avant d'utiliser l'appareil, à l'aide d'un produit d'entretien non abrasif. Pendant les premières heures d'utilisation, une odeur de caoutchouc se dégage de l'appareil mais elle disparaît rapidement.

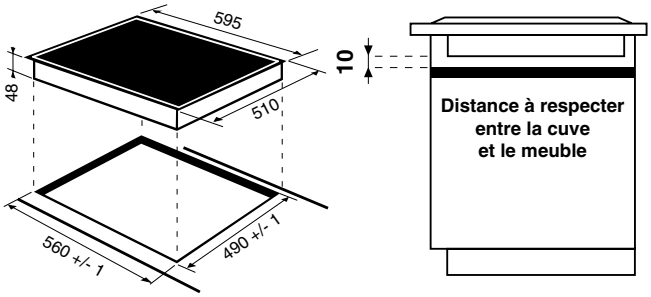
Installation

Les instructions qui suivent sont destinées à **l'installateur qualifié** pour l'aider à effectuer les opérations d'installation, de réglage et d'entretien technique le plus correctement possible et dans le respect des normes en vigueur.
Important : avant toute opération de réglage, d'entretien etc., débranchez la table de cuisson.

Installation des tables de cuisson à encastrer
Les tables sont prédisposées avec un degré de protection contre les surchauffes excessives de type X, conformément à la norme CEI 335-2-6 ; par conséquent, on ne peut les installer à côté de meubles dont la hauteur dépasse celle du plan de travail. Pour une installation correcte des tables de cuisson, il faut observer les instructions suivantes :

a) Les hottes doivent être installées suivant les instructions et dans les conditions prévues dans la notice fournie avec la hotte.

b) La table à encastrer en vitrocéramique peut être installée sur n'importe quel Top de 600 mm de profondeur ou plus à condition qu'il soit fabriqué dans un matériau résistant à des températures jusqu'à 100°C. Les dimensions et la position du trou sont illustrées à la figure.



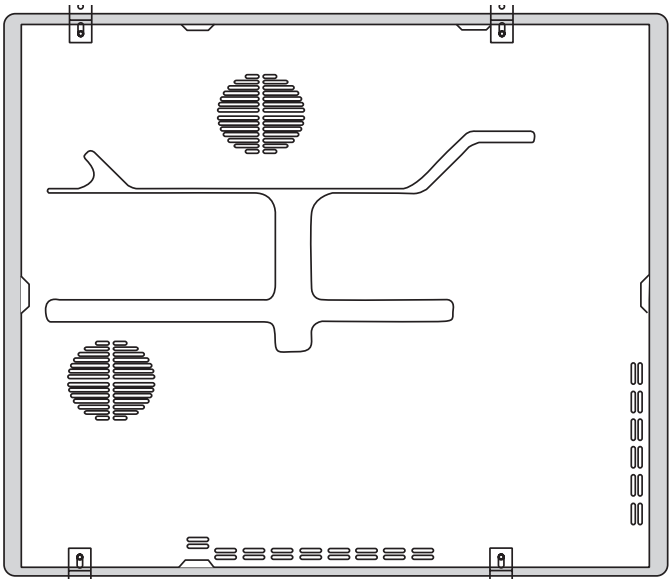
Y (CEI 335-2-6)

Ces dimensions doivent être impérativement respectées car l'installation incorrecte peut provoquer des surchauffes sur les surfaces tout autour de la table de cuisson. La table de cuisson doit être positionnée à minimum 40 mm de distance par rapport au mur arrière ou à toute autre surface verticale, pour permettre une bonne aération et pour éviter la surchauffe des surfaces autour de l'appareil. Un joint est fourni avec la table de cuisson : veillez à ce que ce dernier adhère parfaitement au dessous du cadre de la table de cuisson. Il est absolument nécessaire que le joint arrive bien jusqu'aux coins de la table de cuisson et qu'il renferme parfaitement cette dernière sur tout son pourtour pour assurer l'étanchéité parfaite entre la table et le Top afin que tout débordement s'il y a lieu ne puisse s'infiltrer dans le meuble au dessous de la table de cuisson.

Trés important: Il est impératif d'assurer l'encastrement de la table vitrocérame sur une surface d'appui parfaitement plane. Les déformations provoquées par une mauvaise fixation risquent d'altérer les caractéristiques du plan de cuisson ainsi que ses performances.

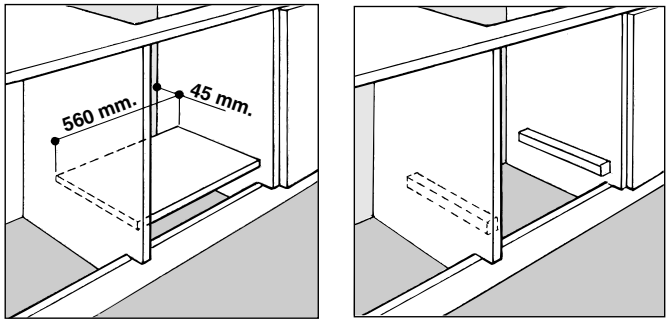
Veillez tout particulièrement à la bonne mise en place du joint entourant le bord du plan de cuisson afin d'éviter toute infiltration dans le meuble support.

Insérez la table de cuisson dans le trou d'encastrement en appuyant bien tout autour du cadre pour que la table adhère parfaitement au Top.



c) Si on monte un panneau en bois comme isolation, ce dernier doit être placé à une distance d'au moins 10 mm de la partie inférieure de la table de cuisson.

Note: Si la table est installée au dessus d'un four encastré, il est conseillé de monter le four de façon à ce qu'il repose sur deux morceaux de bois; cependant si le plan d'appui est continu, il faut prévoir une ouverture à l'arrière d'au moins 45 x 560 mm.



Le four encastré doit être équipé d'une ventilation forcée de refroidissement.

Raccordement électrique

- La sécurité électrique de cet appareil n'est assurée que s'il est correctement raccordé à l'installation de mise à la terre conformément aux normes de sécurité électrique. Le fabricant ne peut en aucun cas être considéré responsable des dommages pouvant survenir si l'installation de mise à la terre fait défaut.

Avant de connecter l'appareil, vérifiez si les caractéristiques techniques figurant sur la plaquette correspondent bien aux caractéristiques de l'installation électrique (section des conducteurs, organes de protection) qui doit être apte à supporter la puissance maximale de l'appareil.

Remarque Importante
Avant toute intervention, veillez à déconnecter l'appareil.

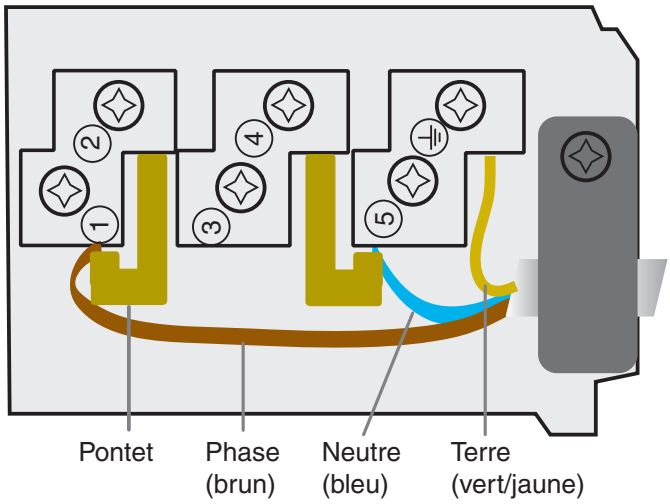
Vous pouvez raccorder votre table à l'installation de deux façons:

- au moyen d'une prise de courant, utilisez une **prise de courant homologuée** dans les pays où est installé l'appareil et accessible en cas de nécessité. Ne pas utiliser d'adaptateurs ou de prises multiples, ni de rallonges.
- par l'intermédiaire d'un boîtier de connexion, si l'appareil est raccordé en fixe, il faut prévoir un **interrupteur omnipolaire**, accessible en cas de necessité, avec une distance d'ouverture entre les contacts supérieure ou égale à 3 mm.

Branchements KTI	Tension Fréquence	Fusibles Sections
5 4 3 2 1 — N L	FR-AT-BE-DE-GP-ES-IE-IL-IS-IT-L-U-RE-FI-GB-GR-PT-SE-MA-NZ 230V-1+N~50 Hz	20 A 25 A (KTI 6003) 2,5 mm²
5 4 3 2 1 — L2 L1	FR-BE-NO 230V-2~50 Hz	20 A 25 A (KTI 6003) 2,5 mm²
5 4 3 2 1 — N L2 L1	FR-BE-CH-DE-AT-ES-IL-IT-NZ-PT--MA-LU-SE-IS-DK 400V2-N~50 Hz	16 A 1,5 mm²
5 4 3 2 1 — L3 L2 L1	FR-BE-NO 230V3~50 Hz	16 A 1,5 mm²
5 4 3 2 1 — N2 N1 L2 L1	NL 230V2+2-N~50 Hz	16 A 1,5 mm²
5 4 3 2 1 — N L	CY-AU-NZ-KW 240V-1+N~50 Hz	20 A 25 A (KTI 6003) 2,5 mm²

*** Application du coefficient de simultanéité suivant norme EN 335-2-6.**

Exemple de branchement 230V1+N (ligne 1 du tableau)



En cas de mauvais raccordement :
- cas 1 : votre appareil ne fonctionne pas,
- cas 2 : les foyers droits sont inaccessibles et les afficheurs de puissance clignotent.

⇨ Vérifiez la position des fils dans le bornier,
⇨ vérifiez le serrage des vis,
⇨ vérifiez la mise en place des pontets.

Absorption Max :	
KTI 6114 - 6014	**6600 W**
KTI 6004	**6000 W**
KTI 6003	**6000 W**

CE

Cet appareil est conforme aux Directives Communautaires suivantes:

- 73/23/**CEE** du 19/02/73 (Basse Tension) et modifications successives;
- 89/336/**CEE** du 03/05/89 (Compatibilité électromagnétique) et modifications successives;
- 93/68/**CEE** du 22/07/93 et modifications successives.

Attention: Si l'on installe la table de cuisson au dessus d'un four encastré, le branchement électrique de la table et celui du four doivent être faits séparément pour des raisons de sécurité et pour simplifier les opérations servant à extraire le four si besoin est.

Les différentes commandes de la table

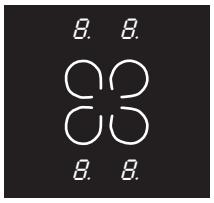
Lors du branchement de la table, un bip sonore retentit au bout de quelques secondes : vous pouvez maintenant allumer votre table.

Mise sous tension

La mise sous tension de la table s'effectue en appuyant sur la touche ⏻.

Commande des foyers

Chaque foyer est commandé par des touches de sélection dont la sérigraphie est une reproduction des dessins des foyers.



ou

et par un ensemble de règlage de puissance en deux parties :

Pour mettre en fonction le foyer et augmenter la puissance de chauffe :

- sélectionnez le foyer choisi, puis réglez la puissance, elle est visualisée par une graduation de 0 à 9.

Pour mettre la puissance maximum rapidement :

- appuyez brièvement sur la touche "-", le foyer fonctionne à 100 %.

Pour arrêter le foyer :

- appuyez en même temps sur les touches "+" et "-": la puissance du foyer revient immédiatement à zéro et s'éteint;
- **ou** appuyez sur la touche "-" : la puissance du foyer descend progressivement jusqu'à extinction.

Pour arrêter le fonctionnement de la table :

- appuyez sur la touche ⏻; l'appareil est alors hors tension. Veillez à déverrouiller votre table avant d'arrêter son fonctionnement.

4 (ou 3) voyants de chaleur résiduelle

Même après l'arrêt, le voyant reste allumé et l'affichage de puissance indique "H" : la zone correspondante est encore chaude, à une température supérieure à 60°C. Le voyant allumé prévient du risque de brûlure.

Détection des récipients

Chaque foyer à induction est équipé d'une détection de casserole : le foyer ne délivre de puissance qu'en présence d'une casserole adaptée au foyer.

L'affichage du voyant à l'indicateur de puissance peut signaler :

- une casserole en matériau incompatible, non ferro-magnétique,
- une casserole de diamètre trop petit,
- le retrait d'une casserole.

Choisissez une casserole adaptée au diamètre des foyers, les petites casseroles conviennent aux petits foyers.

Verrouillage des commandes

Quand la table est en fonctionnement, il est possible de verrouiller le tableau de commandes afin qu'il n'y ait pas de modification du règlage par inadvertance (enfant, nettoyage...).

Il suffit d'appuyer sur la touche 🔒, le voyant situé à côté de la touche s'allume. **Pour modifier l'allure de chauffe ou arrêter la cuisson**, il suffit d'appuyer à nouveau sur la touche 🔒, le voyant s'éteint.

Vous devez resélectionner le foyer pour activer à nouveau les règlages.

Sécurités

Un objet (casserole, couvert...) placé plus de 10 secondes ou une pression longue d'une touche sur la zone de commandes peut provoquer un bip sonore.

- pour arrêter le bip sonore, enlevez la cause de dysfonctionnement, la table est alors hors tension.
- pour réactiver les commandes, procédez à la mise sous tension de l'appareil.

Modèles KTI 6114 & 6014 uniquement

Pour accélérer la montée en température du foyer arrière droit, appuyez sur la touche "booster" ⓟ**,** l'affichage de puissance indique alors "P". La fonction booster s'arrête automatiquement après 4 minutes. Pendant le fonctionnement du booster, le foyer avant droit est limité à une puissance maximum de 600 W.

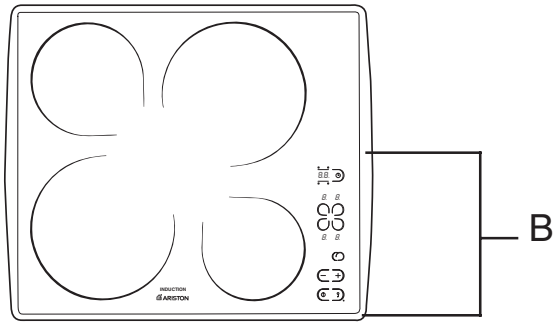
Modèles KTI 6114 uniquement

Il est possible de **programmer** 1 foyer (au choix) pour une durée maximum de 99 minutes. Après avoir choisi la puissance de chauffe, programmez la durée de cuisson de la façon suivante :

- appuyez sur la touche de programmation
- réglez le temps désiré avec les touches
- validez la programmation en appuyant une deuxième fois sur la touche programmation.

Le décompte du temps commence aussitôt jusqu'à la fin de cuisson. Un signal sonore indique que la cuisson est terminée et le foyer s'éteint.

Description de la table



A Zones de chauffe
B Tableau de commande

Récipients à utiliser

Dans la mesure où l'induction n'existe que lorsque le champ magnétique est fermé par un récipient métallique, l'échauffement de la casserole cesse instantanément lorsqu'elle est ôtée du foyer.
Utilisez un récipient dont le matériau est compatible avec l'induction (**matériau ferro-magnétique**). Les casseroles en **fonte**, en **acier émaillé** ou en **acier inox** spécial induction conviennent. Les casseroles en cuivre, en céramique, en terre, en verre, en faïence, aluminium, en inox non magnétique sont incompatibles avec l'induction.
Vous pouvez faire un test avec un aimant. Si l'aimant est attiré par le fond de la casserole et reste "collé" , la casserole est en matériau ferro-magnétique, elle peut être utilisée sur la table à induction.
Nous vous recommandons des casseroles à fond épais et très plat et d'éliminer tous les récipients à fond rugueux susceptibles de provoquer des rayures sur le verre.
Pour un bon rendement, le diamètre des casseroles doit être le plus proche de celui de la zone de chauffe matérialisée sur le verre. Ceci assure une importante économie d'énergie et des temps de cuisson plus courts.

Sécurité : coupure automatique

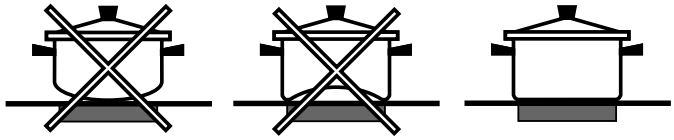
Si, par mégarde, on omet de désactiver une ou plusieurs zones de cuisson, la commande est mise automatiquement hors fonctionnement après un certain temps.
Pour réinitialiser les commandes, appuyez sur la touche ⏻ pour arrêter le fonctionnement de la table.
En rappuyant sur la touche ⏻, vous pouvez à nouveau utiliser votre appareil.

Niveau de puissance	Durée limite de fonctionnement
1-2	10 heures
3	5 heures
4	4 heures
5-6	3 heures
7-8	2 heures
9	1 heure

Sécurité thermique
En cas de surchauffe des composants électroniques de votre appareil, la table s'éteint automatiquement et l'affichage de puissance indique H. Cet affichage disparaît dès que la température est redescendue à un niveau acceptable.

Conseils pour l'utilisation de la table en vitrocéramique
Pour obtenir les meilleures performances de votre table de cuisson, il est important de suivre certaines règles fondamentales pendant la cuisson et pendant la préparation des aliments.

- Utilisez des casseroles à fond plat pour qu'elles adhèrent parfaitement à la zone de chauffe.



- Utilisez toujours des casseroles dont le diamètre couvre complètement la zone de chauffe de façon à ce que toute la chaleur disponible puisse être utilisée.

- Veillez à ce que la base des casseroles soit toujours bien sèche et propre, pour garantir un bon contact et une longue durée de vie des foyers mais aussi des casseroles.

- Evitez d'utiliser les casseroles que vous utilisez sur les brûleurs à gaz. La concentration de la chaleur sur les brûleurs à gaz peut déformer le fond de la casserole, par conséquent vous n'obtiendrez jamais le résultat voulu en l'utilisant sur la table de cuisson en vitrocéramique.

- N'oubliez pas que la zone de cuisson reste chaude pendant au moins une demi-heure après extinction; veillez à ne pas poser par mégarde des récipients ou des objets sur la zone encore chaude.

- N'allumez pas les zones de chauffe si des feuilles d'aluminium ou des objets en matière plastique sont posés sur la table de cuisson.

- Ne vous approchez pas des zones de chauffe lorsqu'elles sont chaudes.

- La Vitrocéramique qui constitue la table de cuisson est un matériau extrêmement résistant. Cependant en cas de fracture, n'utilisez pas la table de cuisson et coupez le courant.

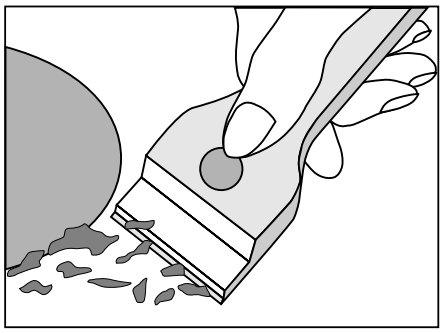
Gardez toujours propre votre table de cuisson. Avant de procéder à son entretien, vérifiez si les zones de chauffe sont bien éteintes et absolument froides.

Cadre en acier inox

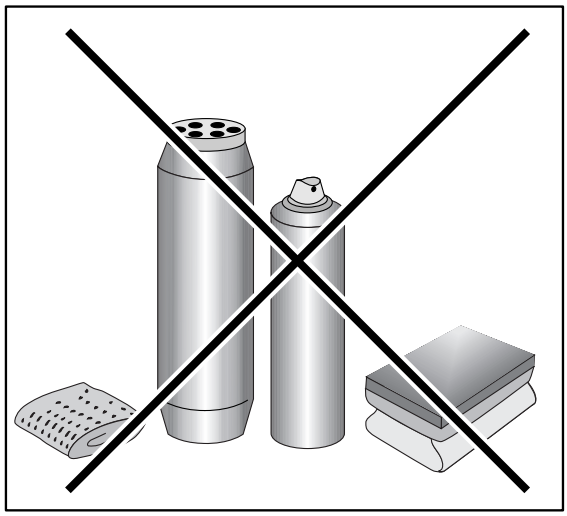
L'acier inox peut se tâcher sous l'effet d'une eau très calcaire qui resterait pendant longtemps au contact de ce dernier ou bien sous l'effet de détergents très agressifs (contenant du phosphore).
Nous conseillons de rincer abondamment et de bien essuyer après entretien. Il est préférable d'éliminer rapidement tout débordement d'eau s'il y a lieu.

Entretien de la table de cuisson

Avant de commencer la cuisson, il faut nettoyer la surface de la table avec un chiffon humide pour éliminer toute trace de poussière ou les résidus d'aliments des cuissons précédentes.
La surface de la table doit être entretenue régulièrement en utilisant une solution d'eau tiède et de produit d'entretien non abrasif. Il est nécessaire d'utiliser de temps à autre un produit spécifique pour l'entretien des tables en vitrocéramique. Eliminez avant tout tous résidus d'aliments et dépôts de graisse. à l'aide d'un couperet spécial pour l'entretien, **CERA** par exemple - (non fourni).



Nettoyez la table de cuisson lorsqu'elle est tiède; utilisez un produit d'entretien approprié et du papier cuisine, passez un chiffon humide et essuyez.
Les feuilles d'aluminium, les objets en plastique, le sucre ou tout autre aliment contenant du sucre liquéfiés sur la table de cuisson, doivent être éliminés **immédiatement** de la zone de chauffe encore chaude à l'aide d'un couperet.
Les produits d'entretien spécifiques forment une couche superficielle transparente qui repousse la saleté et protège la surface contre les dommages que pourraient provoquer les aliments à grande teneur en sucre.
N'utilisez jamais d'éponges ou de produits abrasifs. Il faut aussi éviter les détergents chimiques agressifs tels que les produits spray pour l'entretien du four ou les détachants.



Produits de nettoyage spécifiques vitrocéramique
Raclette à lames & lames de rechange
BUHLER nettoyant vitrocéramique (Sara Lee) **Crème plaque vitrocéramique** (Delu Ako Minky GmbH) **JEX vitrocéramique** (Reckitt Benckiser) **SPADO nettoyant plaques** (SPADO) **VITRO CLEN** (Reckitt Benckiser)
Distribués par : grandes surfaces, supermarchés, hypermarchés, drogueries, magasins spécialisés

Advertencias

1 Este aparato ha sido creado para una utilización de tipo no profesional, en una vivienda.

2 **Antes de utilizar el aparato, lea atentamente las advertencias contenidas en el presente manual, porque ellas Contienen importantes indicaciones sobre la seguridad de la instalación, el uso y el mantenimiento. Cuide este folleto y guárdelo para consultarlo en cualquier momento.**

3 Después de haber quitado el embalaje verifique la integridad del aparato. En caso de duda no use el aparato y llame al personal profesionalmente cualificado. Los elementos que componen el embalaje (bolsas de material plástico, espuma de poliestireno, clavos, etc.) no deben dejarse al alcance de los niños, dado que constituyen potenciales fuentes de peligro.

4 La instalación se deberá realizar siguiendo las instrucciones del fabricante y por personal profesionalmente cualificado. Una instalación equivocada puede causar daños a personas, animales o cosas, con relación a los cuales el fabricante no puede ser considerado responsable.

5 La seguridad eléctrica del aparato se garantiza solo cuando el mismo ha sido correctamente conectado a una eficiente instalación de conexión a tierra, de acuerdo a lo previsto por las normas de seguridad eléctrica vigentes. Es necesario verificar este requisito fundamental de seguridad y, en caso de dudas, solicitar un control minucioso de la instalación por parte de personal especializado. El fabricante no puede ser considerado responsable de los daños eventualmente causados por la falta de conexión a tierra de la instalación.

6 Antes de conectar el aparato, compruebe que las características nominales corresponden a las de la red de distribución eléctrica.

7 Verifique que la capacidad eléctrica de la instalación y de las tomas de corriente resulte adecuada a la potencia máxima del aparato indicada en la placa de características. En caso de dudas llame al personal especializado.

8 En la instalación conviente utilizar un interruptor omnipolar con una apertura entre bornes igual o superior a 3 mm.

9 El aparato deberá ser destinado solo al uso para el cual ha sido expresamente concebido.

10 Cualquier otro uso (por ejemplo: calefacción de ambientes) es considerado impropio y por lo tanto peligroso.

11 El fabricante no puede ser considerado responsable por daños eventualmente ocasionados por un uso impropio, incorrecto e irracional del aparato.

12 El uso de cualquier aparato eléctrico comporta el cumplimiento de algunas reglas fundamentales. A saber:

- no toque el aparato con las manos o los pies mojados o húmedos
- no use el aparato con los pies desnudos
- no use, salvo con mucha cautela, prolongadores
- no tire del cable de alimentación ni del aparato, cuando sea necesario desenchufarlo.
- no deje el aparato expuesto a agentes atmosféricos (lluvia, sol, etc.)
- no permita que el aparato quede en manos de niños o de incapaces, sin vigilancia.

13 Antes de efectuar cualquier operación de limpieza o de mantenimiento, deje sin corriente el aparato, desenchufando la clavija, o apagando el interruptor de la instalación.

14 Si se produjeran fracturas en la superficie del vidrio, desconecte inmediatamente el aparato. Para la reparación diríjase únicamente a un centro de asistencia técnica autorizado y exija el uso de repuestos originales. Si no se respeta lo descripto anteriormente se puede poner en peligro la seguridad del aparato.

15 Cuando decida no utilizar más el aparato, se recomienda inutilizarlo cortándole el cable de alimentación, después de haber quitado el enchufe del toma de corriente. Se aconseja además, inutilizar las partes del aparato susceptibles de constituir un peligro, especialmente para niños que podrían usar el aparato desechado, para sus juegos.

16 **La encimera de vitrocerámica es resistente a los bruscos cambios de temperatura y a los impactos. Sin embargo, si se golpea con objetos punzantes o con bordes afilados, puede romperse. En ese caso quite inmediatamente la alimentación y llame a un centro de asistencia autorizado.**

17 Recuerde que la zona de cocción permanece caliente al menos durante media hora después que se apaga. Tenga cuidado de no apoyar inadvertidamente recipientes u objetos sobre la zona todavía caliente.

18 No encienda las zonas de cocción si hay hojas de aluminio o material plástico sobre la encimera

19 No se acerque a las zonas de cocción calientes

20 Cuando se usan pequeños aparatos electrodomésticos cerca de la encimera, tenga cuidado que el cable de alimentación no toque las partes calientes

21 Tenga cuidado de que los mangos de las cacerolas estén dirigidos hacia el interior de la encimera, para evitar volcarlos accidentalmente.

22 **Advertencia antes del primer uso.** La cola utilizada para la sellado del vidrio puede dejar trazas de grasa. Le aconsejamos eliminarlas, antes de usar el aparato, con un producto de limpieza no abrasivo. Durante las primeras horas de uso, se puede advertir un olor a goma, que desaparecerá rápidamente.

Las siguientes instrucciones están dirigidas al instalador cualificado para que realice las operaciones de instalación, regulación y mantenimiento técnico en la forma más correcta y según las normas en vigor.

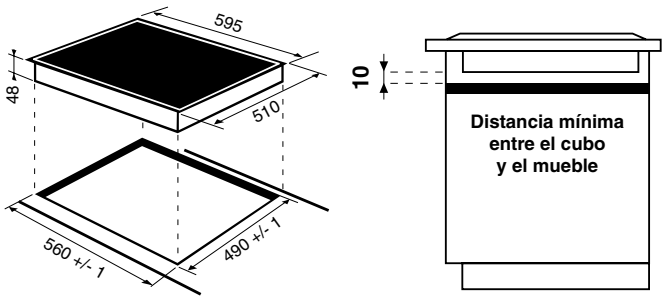
Importante: cualquier intervención de regulación, mantenimiento, etc. se debe efectuar con la encimera desconectada.

Instalación de las encimeras empotrables

Las encimeras son fabricadas con un grado de protección contra recalentamientos excesivos de tipo Y según la norma CEI 335-2-6, por lo tanto no es posible su instalación al costado de muebles cuya altura supere la del plano de trabajo. Para una correcta instalación de la encimera se deben tener las siguientes precauciones:

a) Las campanas deben ser instaladas según los requisitos de los manuales de instrucción de las mismas.

b) La encimera de vitrocerámica empotrable se puede instalar sobre cualquier superficie de trabajo de 600 mm o más, siempre que se trate de material resistente a temperaturas de 100°C. Las dimensiones y la posición del hueco se muestran en la fig..



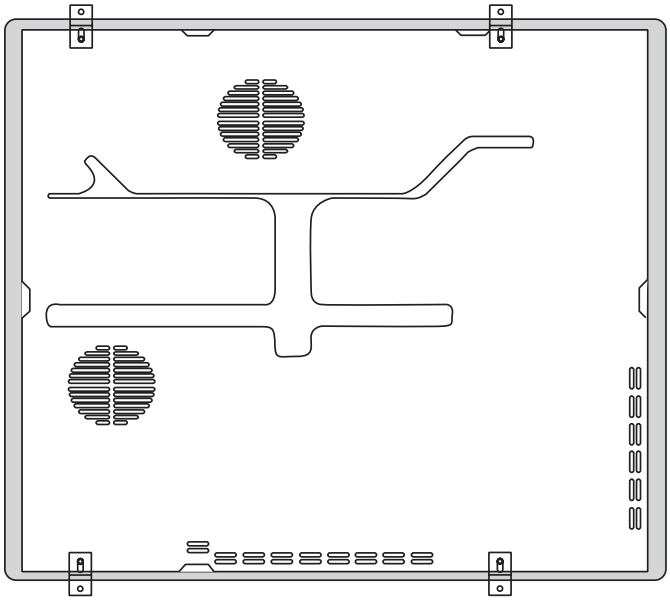
Y (CEI 335-2-6)

Dichas medidas deben ser rigurosamente respetadas porque una instalación incorrecta puede causar recalentamientos de las superficies cercanas. Se recomienda tener la encimera a una distancia mínima de 40mm. de la pared posterior o de otras superficies verticales, para permitir la continua circulación de aire y evitar recalentamientos de las superficies cercanas. Junto con la encimera se suministra una guarnición. Asegúrese de que se adhiere a la parte subyacente del marco de la encimera. Es indispensable que la guarnición llegue bien a las esquinas y envuelva la encimera, para crear una correcta estanqueidad entre la superficie de trabajo y la encimera e impedir que eventuales derrames de líquido se filtren en al mueble situado debajo.

Importante : Para empotrar la encimera de Vitrocerámica, es necesario instalarla sobre de la superficie de trabajo así como su. Las deformaciones que se produzcan debido a una fijación incorrecta pueden alterar las características de la superficie de trabaja así como su rendimiento.

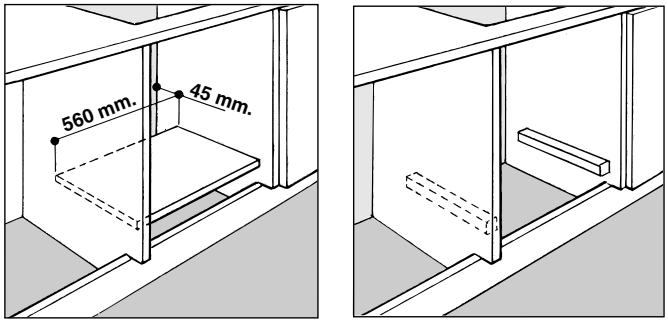
Asegúrese de que los tornillos situados alrededor de la superficie de trabajo se encuentren fijos en su lugar para evitar cualquier tipo de infiltración en el mueble de soporte.

I*ntroducir la encimera en el hueco y apretar bien alrededor del marco para adherirla a la superficie de trabajo.*



c) En el caso en que bajo la encimera se instalara un panel de madera como aislante, éste se deberá ubicar a una distancia mínima de 10 mm. de la parte inferior de la encimera.

Nota: En el caso de que la encimera se instale sobre un horno empotrable, es preferible instalar el horno de tal manera que apoye sobre dos listones de madera; cuando exista un plano continuo de apoyo, este último debe tener una apertura posterior mínima de 45 x 560 mm.



El horno empotrable deve componer la ventilación forzada de enfriamento.

Conexión eléctrica

Sólo se garantiza la seguridad eléctrica de este aparato si está correctamente instalado con un cable a tierra, conforme con las normas en vigencia sobre la seguridad eléctrica. En ningún caso, el fabricante puede ser considerado responsable por los daños que pudiera acarrear una instalación sin cable a tierra.

Antes de conectar el aparato, verifique que las características técnicas indicadas en la placa corresponden con las características de la instalación eléctrica (sección de los conductores, órganos de protección) que deben ser capaces de soportar la potencia máxima del aparato.

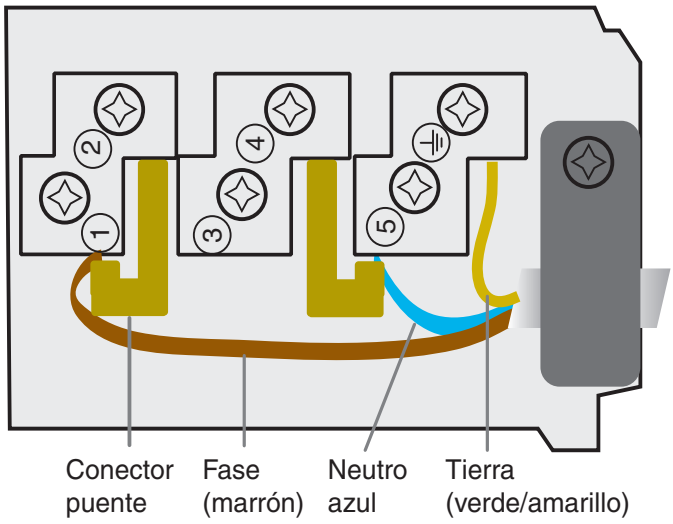
Observación importante : Antes de efectuar cualquier operación, no se olvide de desconectar el aparato.

Existen dos maneras de conectar su encimera vitrocerámica a la instalación eléctrica:
- por medio de un enchufe, utilice un **enchufe homologado** por el país donde está instalando el aparato y que sea accesible en caso de necesidad. No recurra a adaptadores, enchufes múltiples o extensiones.
- por medio de una caja de conexión, si el aparato tiene una conexión fija. Debe prever un **interruptor omnipolar**, accesible en caso de necesidad, que respete una distancia de apertura entre los contactos superior o igual a 3 mm.

Conexiones eléctricas KTI	Tensión Frecuencia	Fusibles Sección
5 4 3 2 1 — N L	FR-AT-BE-DE-GP-ES-IE-IL-IS-IT-L-U-RE-FI-GB-GR-PT-SE-MA-NZ 230V-1+N~50 Hz	20 A 25 A (KTI 6003) 2,5 mm²
5 4 3 2 1 — L2 L1	FR-BE-NO 230V-2~50 Hz	20 A 25 A (KTI 6003) 2,5 mm²
5 4 3 2 1 — N L2 L1	FR-BE-CH-DE-AT-ES-IL-IT-NZ-PT--MA-LU-SE-IS-DK 400V2-N~50 Hz	16 A 1,5 mm²
5 4 3 2 1 — L3 L2 L1	FR-BE-NO 230V3~50 Hz	16 A 1,5 mm²
5 4 3 2 1 — N2 N1 L2 L1	NL 230V2+2-N~50 Hz	16 A 1,5 mm²
5 4 3 2 1 — N L	CY-AU-NZ-KW 240V-1+N~50 Hz	20 A 25 A (KTI 6003) 2,5 mm²

* Aplicación del coeficiente de simultaneidad conforme a la norma EN 335-2-6

Ejemplo de conexión 230V1+N (línea 1 de la tabla)



En el caso de un conexión incorrecta:
- 1° caso: el aparato no funciona,
- 2° caso: las zonas de cocción derechas no se activan y los display de la potencia centellean.

⇨ Controle la posición de los cables en el panel de bornes;
⇨ verifique que los tornillos estén lo suficientemente apretados,
⇨ controle la instalación de los conectores puente.

Absorción Máx:

KTI 6114 - 6014	6600 W
KTI 6004	6000 W
KTI 6003	6000 W

CE

Estos aparatos han sido construidos de conformidad con las siguientes Normas Comunitarias:
- 73/23/**CEE** del 19/02/73 (Baja Tensión) y sucesivas modificaciones;
- 89/336/**CEE** del 03/05/89 (Compatibilidad Electromagnética) y sucesivas modificaciones;
- 93/68/**CEE** del 22/07/93 y sucesivas modificaciones.

Atención: En caso de instalación sobre un horno empotrable, la conexión eléctrica de la encimera y la del horno se deben realizar separadamente, ya sea por razones de seguridad eléctrica como para facilitar una posible extracción del horno.

Los diferentes mandos de la placa

Al enchufar la placa se activa una señal sonora. Al cabo de algunos segundos, usted puede encender su placa.

Conexión

La conexión de la placa se efectùa apoyando el debo sobre el mando ⏻.

Mandos de los fuegos

Cada fuego se acciona mediante su mando de selcción cuya serigrafía es una reproducción de los diseños de los fuegos:

y a través de un mando de ajuste de la potencia que està dividido en dos partes :

Para poner a funcionar el fuego y aumentar la potencia primero seleccione el fuego deseado.

Después ajuste la potencia, que se visualiza por una variación de 0 a 9.

Para obtener rápidamente la máxima potencia,

apoye el dedo brevemente sobre el mando "-", el fuego funcionará al 100%.

Para apagar el fuego,

apoye al mismo tiempo sobre los mandos "+" y "-", la potencia vuelve immediatamente a cero y se apaga;

o appoye sobre el mando "-", la potencia del fuego desciende progresivamente hasta extinguirse por completo.

Para detener el funcionamiento de la vitrocerámica,

apoye sobre el mando ⏻; de esta forma el aparato se desconecta. Tenga presente desbloquear la placa antes de ponerla fuera de funcionamiento.

4 o 3 pilotos de calor residual

Incluso después de haber apagado los fuegos, el piloto "H" permanece encendido, indicando que la zona correspondiente todavía está caliente, a una temperatura superior a 60°C. De esta manera, los pilotos de calor residual previenen contra los riesgos de quemadura.

Detección de los recipientes

Cada foco de cocción está equipado con un sistema de detección de recipientes: el foco sólo emite calor si hay una olla adaptada al tamaño del foco.

La visualización del indicador luminoso de potencia puede señalar:

- una olla de material incompatible, que no sea ferromagnética,
- una olla con un diámetro demasiado pequeño,
- el retiro del recipiente.

Elija una olla adaptada al diámetro de cada foco, es decir, para los focos pequeños, pequeñas ollas.

Bloqueo de mandos

Cuando la placa está en funcionamiento, es posible bloquear el cuadro de mandos con el fin de que no se modifique el ajuste debido a un descuido (niños, limpieza...). Basta con poner el dedo sobre el mando 🔒

La señal luminosa situada al lado del mando se enciende.

Para modificar el modo de funcionamiento del fuego o detener la cocción, apoye de nuevo sobre el mando 🔒, la señal luminosa se apaga.

Se debe volver a seleccionar el fuego adecuado, para activar de nuevo los ajustes.

Seguridad

Un objeto (olla, utensilio...), que se haya dejado encima de uno de los botones de la zona de mandos más de 10 segundos, o que haya ejercido una larga presión sobre uno de ellos, puede provocar la activación de una señal sonora.

• para detener la señal, retire el objeto. La placa se desconectará,

• para volver a activar a una nueva conexión, proceda a une nueva conexión del aparato.

Sólo para modelos KTI 6114 & 6014

A fin de acelerar el aumento de temperatura del foco trasero derecho, pulse la tecla "booster" , el indicador de potencia marca entonces ˝P˝. La función booster se interrumpe automáticamente después de 4 segundos. Durante el funcionamiento del booster, el foco delantero derecho tiene una potencia limitada a un máximo de 600 W.

Sólo para el modelo KTI 6114

Es posible **programar** 1 foco (a escoger) para una duración máxima de 99 minutos. Una vez seleccionada la potencia de calentamiento, programe el tiempo de cocción de la siguiente manera:

• pulse el botón de programación ,

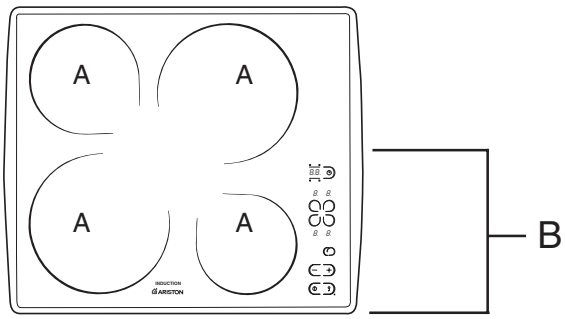
• indique el tiempo deseado con la ayuda de los botones ,

• valide la programación pulsando otra vez el botón programación.

El tiempo de cocción se activa desde el comienzo hasta el final de la cocción. Una señal sonora indica que la cocción ha terminado y el foco se apaga.

Las distintas funciones presentes en la encimera

Descripción de la encimera



A Zonas de cocción
B Panel de mandos

Recipientes recomendados

Cada placa de inducción está equipada con un detector de recipientes. La placa sólo se pone en marcha si el recipiente está adaptado a la placa.
Teniendo en cuenta que la inducción sólo puede ser generada si un recipiente metálico cierra el campo magnético, el calentamiento del recipiente se interrumpe instantáneamente al retirarlo de la placa.
Utilizar un recipiente fabricado con un **material compatible con la inducción (material ferromagnético).** Los recipientes de **fundición de hierro, acero esmaltado** o **acero inoxidable especial inducción** pueden ser utilizados en esta placa vitrocerámica. Los recipientes de cobre, cerámica, barro, vidrio, loza, aluminio y acero inoxidable no magnético no son compatibles con el procedimiento de cocción por inducción. Para saber si el recipiente se adapta a este procedimiento de cocción, **puede realizar una prueba con un imán.** Si el fondo del recipiente atrae el imán y "se pega" al fondo, el recipiente es de material ferromagnético y puede utilizarse en la placa de inducción.
Recomendamos utilizar recipientes de **fondo grueso y muy plano,** y evitar todos los recipientes de fondo rugoso que podrían rayar el vidrio.
Para obtener un óptimo rendimiento, los recipientes deben tener el mismo diámetro que la zona de c alentamiento visible en el vidrio, en lo posible. Esto permite ahorrar energía y reducir los tiempos de cocción.

Seguridad: interrupción automática

Si, por inatención, olvida desactivar una o varias zonas de cocción, el mando o control se pone automáticamente fuera de servicio al cabo de un determinado lapso de tiempo.
A fin de reinicializar los controles, pulse el botón para interrumpir el funcionamiento de la vitrocerámica.
Si pulsa el botón , puede utilizar nuevamente su aparato.

Nivel de potencia	Duración límite de funcionamento
1-2	10 horas
3	5 horas
4	4 horas
5-6	3 horas
7-8	2 horas
9	1 hora

Seguridad termica

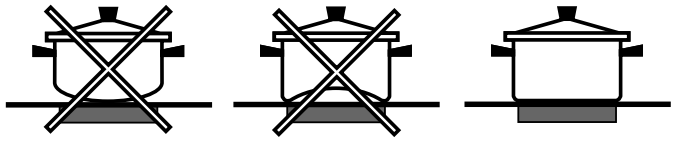
En caso de sobrecalentamiento de los componentes electrónicos del aparato, la encimera se apagará automáticamente y en el display de la potencia aparecerá

Este mensaje desaparecerá apenas la temperatura haya descendido a un nivel aceptable.

Advertencias para el uso

Para obtener los mejores resultados de su encimera, existen algunas precauciones fundamentales a seguir durante la cocción o en la preparación de las comidas.

- Utilice ollas con fondo plano para estar seguros de la adherencia de las mismas a la zona de cocción.



- Utilice ollas de diámetro suficiente para cubrir completamente la placa de cocción, y por lo tanto garantizar el aprovechamiento de todo el calor disponible.

- Asegúrese de que la base de las ollas esté siempre seca y limpia, a fin de garantizar un buen contacto y una gran duración de las placas y también de las ollas.

- No utilice la misma vajilla después sobre la encimera vitrocerámica. La concentración del calor en los quemadores de gas es tal, que puede deformar el fondo de la olla, y por lo tanto, no se obtendrá nunca el resultado deseado utilizándola después sobre la encimera de Vitrocerámica.

- Recuerde que la zona de cocción permanece caliente al menos durante media hora después de que se apaga. Tenga cuidado de no apoyar inadvertidamente recipientes u objetos sobre la zona todavía caliente.

- No encienda las zonas de cocción si hay hojas de aluminio o material plástico sobre la encimera.

- No se acerque a las zonas de cocción calientes.

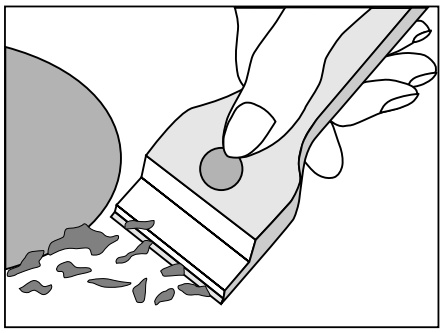
- El material vitrocerámico con el cual se ha construído la encimera es muy resistente. De todos modos, se podría fracturar, en ese caso no utilice la encimera. Corte la corriente.

Limpieza y Cuidados

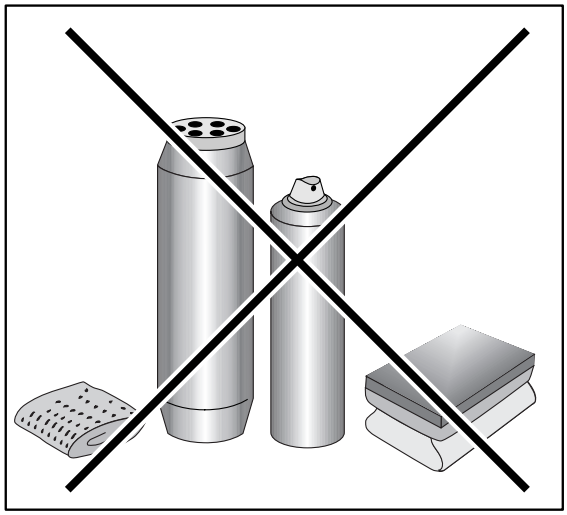
Mantenga siempre la encimera limpia. Antes de limpiarla asegúrese de que esté apagada y fría.

Marco de acero inox (solo en algunos modelos)
El acero inox se puede manchar, si se mantiene en contacto por mucho tiempo con agua muy dura o con detergentes agresivos (que contiene fósforo). Después de la limpieza, se aconseja aclarar abundantemente y secar. Además es conveniente eliminar cualquier derrame de agua.

Limpieza de la encimera
Antes de comenzar a cocinar, la superficie de la encimera se debe limpiar usando un paño húmedo para eliminar polvo o residuos de comidas cocinadas anteriormente. La superficie de la encimera se deberá limpiar regularmente con una solución de agua tibia y detergente no abrasivo. Periódicamente, serà necesario usar productos específicos para la limpieza de vitrocerámicas. Primero quitar de la encimera todos los restos de comidas y salpicaduras de grasa con un raspador para limpieza por ejemplo **CERA** (No presente en algunos modelos).



Limpie la encimera cuando esté tibia; utilice un producto de limpieza adecuado y papel de cocina, refregar con un paño húmedo y seque. Hojas de aluminio, objetos de plástico o material sintético, que accidentalmente se hayan fundido, así como el azúcar o comidas con un alto contenido de azúcares deben eliminarse **inmediatamente** de la zona de cocción, todavía caliente, con un rascador. Los productos de limpieza específicos forman una capa superficial transparente que repele la suciedad. Así se protege también la superficie de eventuales daños causados por comidas con un alto contenido de azúcares. En ningún caso utilice esponjas o productos abrasivos, los detergentes químicamente agresivos como los spray para horno o productos para limpieza de manchas, también se deben evitar.



Productos de limpieza
Sidol Vitrocerámica (Reckitt Benckiser) **KH-VITRO** (I.R.M. Lloreda S.A.) **VITRO CLEN** (Reckitt Benckiser) **ONICE** (Forquisa S.A.)
Adquisicón : grandes almacenes, grandes superficies, supermercados, ferreteriás, droguerías, tiendas de electrodomésticos

Aanwijzingen

1 **Dit apparaat is vervaardigd voor niet-professioneel gebruik binnenshuis.**
2 **Voordat u het apparaat gaat gebruiken wordt u verzocht de gebruiksaanwijzingen in deze handleiding aandachtig te lezen aangezien zij belangrijke gegevens bevatten betreffende de veiligheid van de installatie, het gebruik en het onderhoud. Bewaar deze handleiding goed voor eventuele verdere raadpleging.**
3 Nadat u de verpakking heeft verwijderd moet u zich ervan verzekeren dat het apparaat onbeschadigd is. In geval van twijfel moet u het apparaat niet gebruiken maar zich wenden tot een bevoegde installateur. De onderdelen van de verpakking (plastic zakken, polystyreen, spijkers enz.) moeten buiten het bereik van kinderen worden gehouden aangezien zij een potentiële bron van gevaar kunnen zijn.
4 Het installeren moet worden uitgevoerd volgens de instructies van de fabrikant en door een bevoegde installateur. Het op verkeerde wijze installeren kan schade veroorzaken aan personen, dieren of dingen, waarvoor de fabrikant niet aansprakelijk kan worden gesteld.
5 De electrische veiligheid van dit apparaat is slechts dan verzekerd als het op de juiste wijze is geaard zoals voorgeschreven door de geldende normen voor electrische veiligheid. Het is belangrijk zich hiervan te verzekeren en, in geval van twijfel, een controle te laten uitvoeren door een bevoegde electriciën. De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor schade die veroorzaakt is door nalatigheid betreffende het aarden van de installatie.
6 Voordat het apparaat wordt aangesloten moet men zich ervan verzekeren dat de gegevens op het typeplaatje overeenkomen met de kenmerken van het electrische net.
7 Controleer dat het electrische vermogen van het net en van de stopcontacten voldoende is voor het maximum vermogen van het apparaat aangegeven op het typeplaatje. In geval van twijfel moet u zich tot een bevoegde electriciën wenden.
8 Een veelpolige schakelaar moet worden aangebracht met een afstand tussen de contactpunten van minstens 3mm.
9 Dit apparaat mag uitsluitend gebruikt worden voor het doel waarvoor het vervaardigd is.
10 Ieder ander gebruik (b.v. het verwarmen van het vertrek) moet als onjuist worden beschouwd en is dus gevaarlijk.
11 De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor eventuele schade die te wijten is aan onjuist, verkeerd en onredelijk gebruik.
12 Het gebruik van ieder electrisch apparaat brengt met zich mee het in acht nemen van zekere fundamentele regels. In het bijzonder:
- raak het apparaat niet aan met natte of vochtige handen of voeten;
- gebruik het apparaat niet als u blootsvoets bent;
- gebruik geen verlengsnoeren ofwel slechts met de grootste voorzichtigheid;
- trek niet aan het snoer of aan het apparaat zelf om de stekker uit het stopcontact te trekken;
- stel het apparaat niet bloot aan de elementen (regen, zon enz.);
- sta niet toe dat het apparaat zonder toezicht wordt gebruikt door kinderen of onbekwame personen.

13 Sluit altijd eerst de stroom af voordat u overgaat tot reinigen of onderhoud door de stekker uit het stopcontact te halen of met de schakelaar.
14 Mochten er barsten in de glasoppervlakte zijn, dan moet u onmiddelijk de stroom afsluiten. Voor de reparatie moet u zich wenden tot een bevoegde installateur en originele onderdelen eisen. Het niet in acht nemen hiervan kan de veiligheid van het apparaat in gevaar brengen.
15 Als u het apparaat niet meer gebruikt moet u het onklaar maken door de kabel door te snijden nadat de stekker uit het stopcontact is getrokken. Het is aan te raden ook die onderdelen onklaar te maken die een gevaar zouden kunnen opleveren, vooral voor kinderen die ermee zouden willen spelen.
16 **Het keramische kookvlak is hittebestendig en kan tegen een stootje. Maar het kan breken als het wordt getroffen door scherpe voorwerpen. In dit geval moet u de stroom meteen afsluiten en zich tot een bevoegde installateur wenden.**
17 Vergeet niet dat de kookzone minstens een half uur na het uitschakelen warm blijft. Leg er dus geen voorwerpen op.
18 Schakel de kookzones niet in als er aluminium folie of plastic materiaal op ligt.
19 Raak de warme kookzones niet aan.
20 Bij gebruik van kleine electrische huishoudapparaten in de buurt van het kookvlak moet u opletten dat de snoeren hiervan niet op de warme zones terecht komen.
21 Richt de handvaten van de pannen naar binnen toe zodat er niet per ongeluk tegen gestoten kan worden.
22 **Aanwijzingen voor het eerste gebruik.** De lijm die gebruikt is voor het verzegelen van het glas kan vetresten achterlaten. Wij raden aan deze vòòr het eerste gebruik te verwijderen met een niet-schurend middel. Gedurende het eerste gebruik kan zich een rubberlucht voordoen, die echter snel verdwijnt.

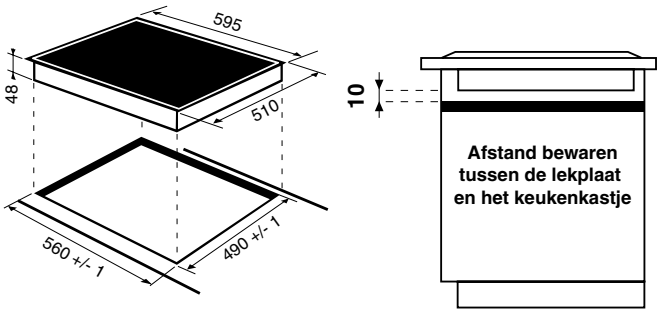
De volgende instructies zijn gericht tot de bevoegde installateur zodat deze de handelingen van installeren, reguleren en technisch onderhoud op de juiste wijze en volgens de geldende normen uit kan voeren. **Belangrijk: sluit altijd eerst de stroom af voordat u overgaat tot reguleren, onderhoud enz.**

Het installeren van de inbouw-kookvlakken

De kookvlakken zijn voorzien van een protectiegraad tegen oververhitting van het type Y volgens de norm CEI 335-2-6. Het installeren ervan naast meubels die hoger zijn is daarom niet mogelijk. Voor het op de juiste wijze installeren van het kookvlak moet u zich aan de volgende voorzorgsmaatregelen houden:

a) Afzuigkappen moet worden geïnstalleerd volgens de voorschriften van het instructieboekje ervan.

b) Het keramische inbouwkookvlak kan op iedere Top worden geïnstalleerd die 600m of meer diep is, als hij maar hittebestendig is tot 100°C. De afmetingen en de positie van het gat zijn geïllustreed in afb..



Y (CEI 335-2-6)

Deze afmetingen moeten absoluut gerespecteerd worden aangezien een verkeerde installatie oververhitting van de oppervlakken ernaast zou kunnen opleveren. Houd het kookvlak minstens 40mm van de achterwand af of van andere vertikale oppervlakken, zodat er lucht kan circuleren en geen oververhitting plaats kan vinden. Bijgeleverd is een afdichting van het kookvlak. Controleer dat deze goed aansluit aan de kant onder de lijst van het kookvlak. De afdichting moet goed tot in de hoeken reiken en moet het kookvlak zodanig omvatten dat er tussen de Top en het kookvlak zelf geen kans is dat eventueel overkooksel naar het kastje eronder lekt. Bevestig de 4 haken in de 4 openingen van afb..

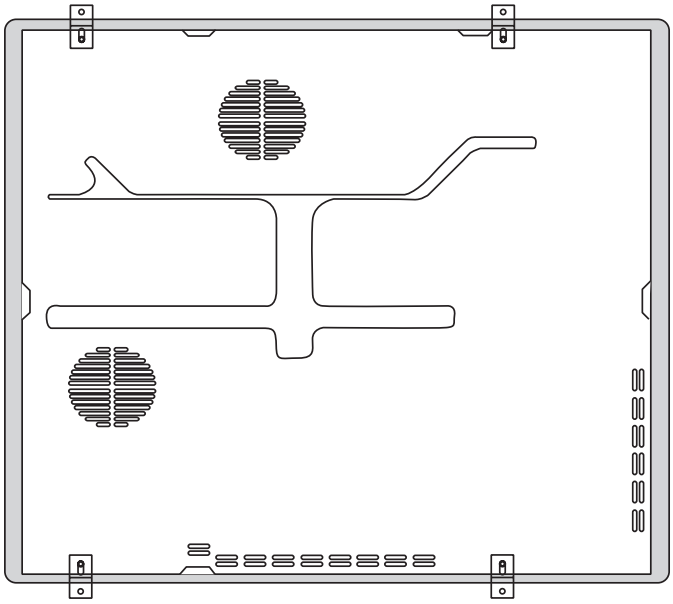
Zeer belangrijk

Het is beslist noodzakelijk de keramische kookplaat in een vlak en waterpas liggend werkblad in te bouwen. Vervormingen, veroorzaakt door een slechte inbouw, kunnen de eigen-schappen van de kookplaat en zijn prestaties aantasten.

De inbouwhoogte stelt U in staat, afhankelijk van het merk keuken en de dikte van het aan-rechtblad, de lade eronder te handhaven.

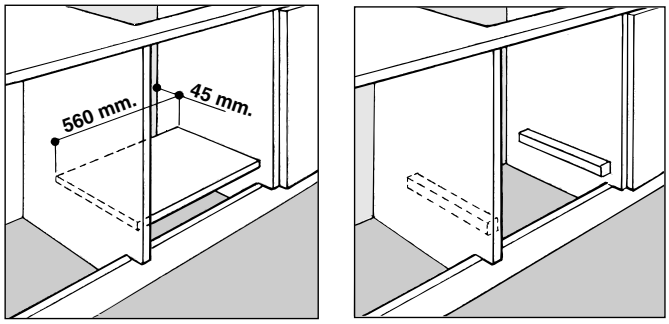
Let er vooral op dat de dichting rondom de rand van het kookvlak goed wordt aangebracht om insijpeling in het meubel onder de kookplaat te voorkomen.

Plaats het kookvlak in de oven en druk goed op de lijst zodat hij goed aan de Top vastzit.



c) Als onder het kookvlak een houten paneel wordt geïnstalleerd als isolering, dan moet dit minstens een afstand van 10mm hebben vanaf de onderkant van het kookvlak.

N.B.: Als het kookvlak boven een ingebouwde oven wordt geïnstalleerd raden wij aan de oven zo te installeren dat het steunt op twee lijsten; indien het steunvlak dicht is moet het een opening hebben aan de achterkant van minstens 45x560mm.



Het ingebouwde oven moet met een geforceerde Koelingsventilatie voorzien zijn.

Elektrische aansluiting

· de elektrische veiligheid van dit apparaat wordt uitsluitend gegarandeerd als het correct op de aarde is aangesloten, overeenkomstig de normen voor de elektrische veiligheid. De fabrikant kan in geen geval aansprakelijk worden gesteld voor schade die kan optreden ten gevolge van het ontbreken van een aardaansluiting.

Alvorens het apparaat aan te sluiten, controleer of de technische kenmerken die zijn vermeld op het kenplaatje overeenstemmen met de kenmerken van de elektrische installatie (doorsnede van de geleiders, beveiligingsorganen), die het maximale vermogen van het apparaat moet kunnen ondersteunen.

Belangrijke opmerking
Koppel, vóór elke ingreep, het toestel los van de stroom.

U kunt de kookplaat op twee manieren op uw elektrische installatie aansluiten:
· door middel van een stopcontact. Gebruik een **stopcontact dat is goedgekeurd** in het land waar het apparaat wordt geïnstalleerd en dat indien nodig toegankelijk is. Gebruik geen verloopstekkers of losse verzamelcontactdozen, evenmin als verlengsnoeren.
· door middel van een aansluitdoos. Bij aansluiting met behulp van een vaste aansluitdoos moet worden voorzien in een **meerpolige schakelaar** met een openingsafstand tussen de contacten van minstens 3 mm, die indien nodig toegankelijk moet zijn.

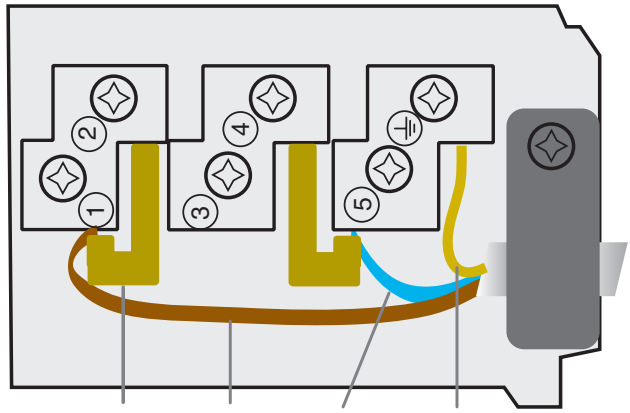
Elektrische aansluitingen KTI	Spanning Frequentie	Smeltzekerheid Diameter
5 4 3 2 1 — N L	FR-AT-BE-DE-GP-ES-IE-IL-IS-IT-L-U-RE-FI-GB-GR-PT-SE-MA-NZ 230V-1+N~50 Hz	20 A 25 A (KTI 6003) 2,5 mm²
5 4 3 2 1 — L2 L1	FR-BE-NO 230V-2~50 Hz	20 A 25 A (KTI 6003) 2,5 mm²
5 4 3 2 1 — N L2 L1	FR-BE-CH-DE-AT-ES-IL-IT-NZ-PT--MA-LU-SE-IS-DK 400V2-N~50 Hz	16 A 1,5 mm²
5 4 3 2 1 — L3 L2 L1	FR-BE-NO 230V3~50 Hz	16 A 1,5 mm²
5 4 3 2 1 — N2 N1 L2 L1	NL 230V2+2-N~50 Hz	16 A 1,5 mm²
5 4 3 2 1 — N L	CY-AU-NZ-KW 240V-1+N~50 Hz	20 A 25 A (KTI 6003) 2,5 mm²

*** Toepassing van het gelijktijdigheidscoëfficiënt volgens norm EN 335-2-6**

Opnemingsvermogen Max:

KTI 6114 - 6014	6600 W
KTI 6004	6000 W
KTI 6003	6000 W

Voorbeeld van aansluiting 230V1+N (eerste regel van de tabel)



Als de aansluiting verkeerd is:
-1° geval: het apparaat functioneert niet,
-2° geval: de kookzones aan de rechtkant zijn niet bruikbaar en de displays van de stroomsterkte knipperen.

⇨ Controleer de positie van de draden in het klemmenbord,
⇨ controleer ov de schroefjes zijn vast geschroefd,
⇨ controleer de installatie van de overbruggingsklemmen.

CE

Deze apparatuur voldoet aan de volgende richtlijnen van de gemeeschap:
- **EEG**/73/23 van 19/02/73 (Laagspanning) en successievelijke modificaties;
- **EEG**/89/336 van 03/05/89 (Electromagnetische compatibiliteit) en successievelijke modificaties;
- **EEG**/93/68 van 22/07/93 en successievelijke modificaties.

Belangrijk: in het geval van installeren boven een ingebouwde oven moeten de electrische aansluitingen van het kookvlak en van de oven apart worden uitgevoerd, zowel uit veiligheidsoverwegingen als voor het vergemakkelijken van eventueel verwijderen van de oven.

De bedieningstoetsen van de kookplaat

Nadat u de kookplaat hebt aangesloten hoort u na enkele seconden een pieptoon: u kunt de kookplaat nu aanzetten.

De stroom inschakelen

U zet de kookplaat aan door met uw vinger de toets aan te raken ⏻.

Bediening van de kookzones:

Elke kookzone wordt bediend met behulp van een selectietoets, die op de afbeelding van de gezamenlijke kookzones wordt aangeduid,

en een tweedelig regelsysteem waarmee u het vermogen kunt instellen :

Om de kookzone in werking te stellen en het verwarmingsvermogen hoger te zetten, selecteert u eerst de gewenste kookzone en regelt vervolgens het vermogen, dat wordt voorgesteld door een schaalverdeling van 0 tot 9.

Om snel het maximale vermogen in te stellen, drukt u kort op de «-» toets. De kookzone werkt nu op 100%.

Om de kookzone uit te schakelen, drukt u gelijktijdig op de toetsen «+» en «-»: het vermogen van de kookzone daalt onmiddellijk tot nul en schakelt uit;

of druk op de «-» toets: het vermogen van de kookzone daalt geleidelijk totdat het helemaal is uitgeschakeld.

Om de kookplaat uit te zetten **drukt u op de ⏻ toets; hierdoor wordt de stroom van het apparaat uitgeschakeld.**

Let op dat u de kookplaat deblokkeert voordat u hem uit zet.

4 (3) restwarmte-indicators

Zelfs na uitschakeling van een zone blijft het indicatorlampje branden; dit duidt erop dat de overeenkomstige zone nog warm is en een temperatuur van meer dan 60°C heeft. Het brandende lampje voorkomt dat u zich brandt.

Pannen detector

Elke inductiezone is uitgerust met een panendetector. De kookzone geeft uitsluitend vermogen af als er een voor de zone geschikte pan op staat.

Het branden van het controlelampje bij de vermogensindicator kan wijzen op het volgende:
- een pan van een ongeschikt, niet-magnetisch materiaal,
- een pan met een te kleine doorsnede,
- het verwijderen van een pan.

Kies een **pan die is aangepast aan de afmeting van de kookzone**s, kleine pannen zijn geschikt voor de kleine kookzones.

Terwijl de kookplaat is werking is, kunt u het bedieningspaneel blokkeren zodat de instellingen niet ongewild gewijzigd kunnen worden (bijv. door een kind of tijdens het schoonmaken). Om dit te doen plaatst u uw vinger op de toets; het lampje naast de toets gaat branden.

Als u de verwarmingssterkte wilt wijzigen of uitschakelen, drukt u opnieuw op de , toets en het lampje dooft.

Om de instellingen opnieuw te activeren moet u opnieuw de kookzone selecteren;

Veiligheden

Wanneer er langdurig op een toets wordt gedrukt of als er een voorwerp (pan, bestek e.d.) meer dan 10 seconden op het bedieningspaneel wordt geplaatst, kan dit een pieptoon veroorzaken.

• Om de pieptoon te stoppen, moet u de oorzaak van de storing verhelpen; de spanning van de kookplaat is uitgeschakeld.

• Om de bedieningstoetsen opnieuw te activeren moet u het apparaat weer aanzetten.

Uitsluitend bij de KTI 6114 en 6014 modellen

Om het oplopen van de temperatuur van de kookzone rechtsachter te versnellen, drukt u op de "booster" toets, de vermogensindicator geeft nu de letter "P" weer. De booster functie schakelt na 4 minuten automatisch uit. Tijdens de werking van de booster wordt het vermogen van de kookzone rechtsvoor beperkt tot maximum 600 W.

Uitsluitend bij de KTI 6114 modellen

Het is mogelijk om 1 kookzone (naar keuze) te **programmeren** voor een maximale tijdsduur van 99 minuten. Na het verwarmingsvermogen te hebben gekozen, programmeert u de kooktijd als volgt:

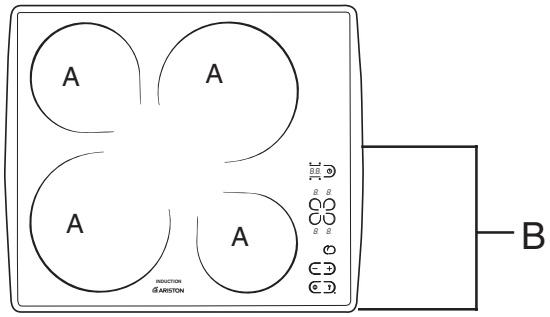
• druk op de programmeertoets

• stel de gewenste tijdsduur in met de toetsen

• bevestig de programmering door een tweede keer op de programmeertoets te drukken.

De timer begint onmiddellijk te lopen tot aan het einde van de kooktijd. Een geluidssignaal duidt het einde van de kooktijd aan waarna de kookzone automatisch uitschakelt.

Beschrijving van het kookvlak



A Kookzone
B Bedieningsknoppen

Te gebruiken pannen

Elke inductie-kookzone is uitgerust met een pandetector. De kookzone geeft uitsluitend vermogen af als er een voor deze kookzone geschikte pan op staat.
Voor zover inductie uitsluitend plaatsvindt wanneer het magnetische veld gesloten is door een metalen pan, houdt de verwarming van de pan ogenblikkelijk op zodra de pan van de kookzone verwijderd wordt.
Gebruik een pan waarvan het **materiaal geschikt is voor inductie (ferromagnetisch materiaal).** Pannen van **gietijzer**, **geëmailleerd staal** of **speciaal voor inductie bestemd roestvrij staal zijn geschikt**. Pannen of schalen van koper, keramiek, aardewerk, glas, porselein, aluminium en niet-magnetisch aluminium zijn niet geschikt voor inductie. **U kunt een test doen met een magneet.** Als de magneet door de bodem van de pan wordt aangetrokken en erop blijft “kleven” is de pan van ferromagnetisch materiaal en kan op de inductie-kookplaat worden gebruikt.
Wij raden u aan pannen te gebruiken **met een dikke, extra-vlakke bodem** en alle pannen met een ruwe bodem, die de glasplaat zouden kunnen krassen, weg te doen.
Voor een goed rendement, moet de afmeting van de pan die van de op het glas weergegeven kookzone zo dicht mogelijk benaderen. Dit zorgt voor een belangrijke energiebesparing en kortere kooktijden.

Beveiliging: automatische uitschakeling
Als u per ongeluk vergeet om een of meer kookzones uit te schakelen, wordt de bediening na een bepaalde tijd automatisch buiten werking gesteld.
Om de bedieningstoetsen weer te activeren drukt u op de toets voor het uitschakelen van de werking van de kookplaat.

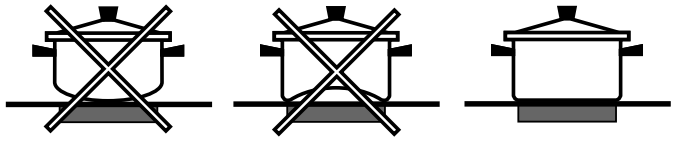
Vermogens-niveau	Maximale werkingsduur
1-2	10 uur
3	5 uur
4	4 uur
5-6	3 uur
7-8	2 uur
9	1 uur

Beveiliging Termik
In het geval van oververhitting van de elektronische componenten van het apparaat gaat de kookplaat automatisch uit en op de display van de potentie verschijnt

Deze boodschap verdwijnt zodra de temperatuur voldoende is gezakt.

Aanwijzingen voor het gebruik van het keramische kookvlak
Voor de beste resultaten van uw kookvlak bestaan enkele fundamentele regels die u moet volgen bij het koken of bij het klaarmaken van de gerechten.

- Gebruik pannen met een platte bodem voor een goed contact met de kookzone.



- Gebruik pannen met een doorsnede die de kookzone geheel bedekken teneinde alle beschikbare hitte te benutten.

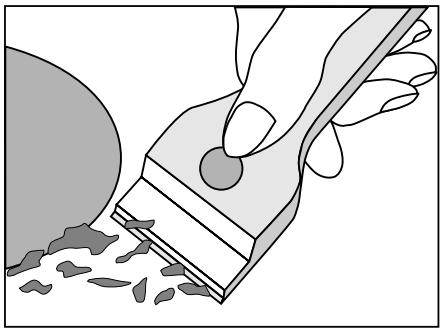
- Let erop dat de bodem van de pan altijd schoon en droog is voor een goed contact en een lange levensduur van kookvlak en pannen.
- Gebruik geen pannen die gebruikt zijn op gasformuizen. De hitteconcentratie van een gasbrander kan de bodem van de pan enigszins vervormd hebben en zo krijgt u niet het gewenste resultaat als u deze pan op een keramisch kookvlak gebruikt.
- Laat nooit een kookzone ingeschakeld staan zonder een pan erop aangezien de hitte dan snel maximum wordt met mogelijke schade aan de verwarmingselementen.
- Vergeet niet dat de kookzone minstens een half uur warm blijft nadat hij is uitgeschakeld; plaats niet per ongeluk voorwerpen op de nog warme zone.
- Schakel de kookzones niet in als er aluminium folie of plastic materiaal op ligt.
- Kom niet te dicht bij de warme kookzones.
- Het keramische glas waar het kookvlak van is gemaakt, is zeer sterk. Mocht er een barst in komen, gebruik het kookvlak dan niet en sluit de stroom af.

Reinigen en onderhoud

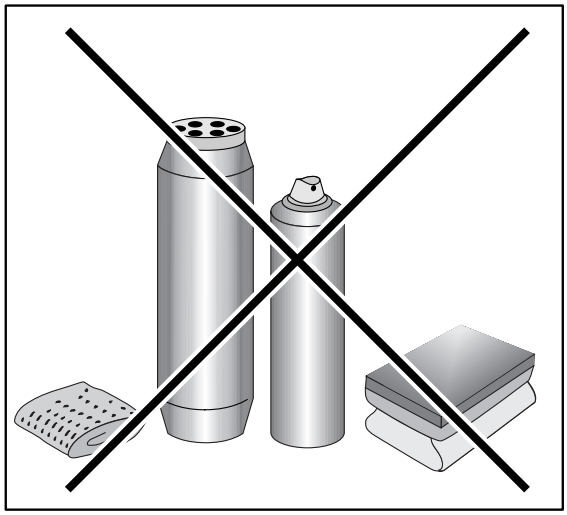
Houdt het kookvlak altijd schoon. Voordat u gaat reinigen moet u zich ervan verzekeren dat het kookvlak is uitgeschakeld en dat het koud is.

Roestvrij stalen lijst (slechts op enkele modellen)
Roestvrij staal kan gevlekt raken als het lange tijd in contact is met kalkhoudend water of met aggressieve wasmiddelen (fosforhoudend). Wij raden aan goed met water te spoelen en af te drogen na het reinigen. Verwijder ook eventueel geknoeid water.

Reinigen van het kookvlak
Voordat u gaat koken moet het kookvlak schoon gemaakt worden met een vochtige doek om stof en eventuele overgekookte voedselresten te verwijderen. Het oppervlak moet regelmatig worden schoongemaakt met een lauw sop. Af en toe zal het noodzakelijk zijn producten te gebruiken die speciaal voor het reinigen van keramische kookvlakken zijn. Gebruik eerst een schrapertje (niet bijgeleverd) voor het verwijderen van bij voorbeeld **CERA** etensresten en vet.



Reinig het kookvlak als het lauw is; gebruik het juiste middel en keukenpapier, wrijf met een vochtige doek en droog af. Aluminium folie, plastic voorwerpen of synthetisch materiaal dat per ongeluk gesmolten is, zoals ook suiker of suikerhoudend voedsel, moeten onmiddellijk van de nog warme kookzone verwijderd worden met een schrapertje. Speciale schoonmaakmiddelen vormen een vuilafwerend laagje. Dit beschermt het oppervlak ook tegen eventuele schade veroorzaakt door suikerhoudend voedsel. Gebruik in geen geval schuursponzen of schurende producten; vermijd ook chemisch aggressieve middelen zoals oven-spray of ontvlekkingsproducten.



Reinigingsmiddelen
Reinigingskrabber, Reserve-mesjes
Jif Keramische Kookplaatreiniger (Lever Fabergé) **STAAL-FIX** (S.C. JOHNSON BENELUX N.V.) **VITRO CLEN** (Reckitt Benckiser) **cera-fix** (S.C. JOHNSON BENELUX N.V.)
Verkrijgbaar bij : drogisten, huishoudspeciaalzaken, supermarkten

Hinweise

1 **Dieses Gerät wurde für den Gebrauch nicht professioneller Art in Haushalten konzipiert.**

2 **Vor Gebrauch des Gerätes lesen Sie die in diesem Handbuch enthaltenen Hinweise bitte aufmerksam durch, da sie wichtige Angaben hinsichtlich der Sicherheit bei der Installation, dem Gebrauch und der Wartung liefern. Bewahren Sie dieses Handbuch sorgfältig auf, damit Sie es jederzeit zu Rate ziehen können.**

3 Nach Entfernen der Verpackung überzeugen Sie sich bitte von der Unversehrtheit des Gerätes. Im Zweifelsfall raten wir, das Gerät nicht zu benutzen und sich an Fachpersonal zu wenden. Bewahren Sie das Verpackungsmaterial wie Plastikbeutel, Schaumstoffe, Nägel usw. nicht in Reichweite von Kindern auf, da sie eine große Gefahrenquelle darstellen.

4 Die Installation ist von Fachpersonal und gemäß den Anweisungen des Herstellers durchzuführen. Eine unsachgemäße Installation kann zu Schäden an Personen, Tieren oder Gegenständen führen, für die der Hersteller nicht zur Verantwortung gezogen werden kann.

5 Die elektrische Sicherheit dieses Gerätes wird nur dann gewährleistet, wenn es sachgemäß und gemäß den geltenden Sicherheitsvorschriften an eine leistungsfähige Erdungsanlage angeschlossen wird. Die Gegebenheit dieser grundlegenden Sicherheitsanforderung muß überprüft werden, im Zweifelsfalle ist eine Kontrolle der Anlage durch Fachpersonal anzufordern. Der Hersteller kann für eventuelle durch Fehlen einer Erdungsanlage verursachte Schäden nicht zur Verantwortung gezogen werden.

6 Vor Anschluß des Gerätes ist zu kontrollieren, daß die auf dem Typenschild angegebenen Daten mit denen des Stromversorgungsnetzes übereinstimmen.

7 Vergewissern Sie sich, daß die elektrische Leistung der Anlage und der Steckdosen der maximalen, auf dem Typenschild angegebenen Höchstleistung des Gerätes entspricht. Im Zweifelsfalle ziehen Sie bitte einen Fachmann zu Rate.

8 Bei der Installation muß ein allpoliger Schalter mit einer Kontaktöffnung von 3 mm oder höher vorgesehen werden.

9 Dieses Gerät darf nur für den Zweck, für den es ausdrücklich geschaffen wurde, eingesetzt werden.

10 Jeder andere Gebrauch (z.B. zum Beheizen von Räumen) ist als unsachgemäß und demnach als gefährlich anzusehen.

11 Der Hersteller kann für eventuelle, durch unsachgemäßen, falschen oder unangemessenen Gebrauch verursachte Schäden nicht zur Verantwortung gezogen werden.

12 Die Verwendung eines jeden Elektrogerätes setzt die Einhaltung einiger wichtiger Grundregeln voraus, insbesondere folgender:

- Berühren Sie das Gerät nicht mit nassen oder feuchten Händen oder Füßen;
- benutzen Sie das Gerät nicht barfuß;
- verwenden Sie keine Verlängerungen, es sei denn mit besonderer Vorsicht;
- ziehen Sie den Stecker nicht am Versorgungskabel oder sogar an dem Gerät selbst aus der Steckdose;
- setzen Sie das Gerät nicht der Witterung aus (Regen, Sonne usw.);
- lassen Sie das Gerät nicht von unbeaufsichtigten Kindern oder untauglichen Personen benutzen.

13 Vor jeder Reinigungs- und Wartungsarbeit ist das Gerät entweder durch Herausziehen des Steckers, oder durch Abschalten des Hauptschalters der Hausanlage stromlos zu machen.

14 Sollte das Glas Ihres Ceranfeldes springen, ist das Gerät sofort vom Stromnetz zu trennen. Wenden Sie sich für die Reparatur bitte ausschließlich an die zugelassene Kundendienststelle und verlangen Sie die Verwendung von Original-Ersatzteilen. Die Nichtbeachtung obiger Hinweise kann die Sicherheit des Gerätes gefährden.

15 Soll das Gerät nicht mehr verwendet werden empfehlen wir, dieses durch Durchschneiden des Versorgungskabels, nach Herausziehen desselben aus der Steckdose, unbrauchbar zu machen. Ferner raten wir, jene Geräteteile zu vernichten, die vor allem für Kinder, die das unbrauchbare Gerät zum Spielen benutzen könnten, eine Gefahr darstellen.

16 **Das Ceranfeld ist stoßfest und verträgt auch plötzliche Temperaturwechsel. Dennoch besteht die Gefahr, es durch Stöße bzw. Aufprall von spitzen oder scharfkantigen Gegenständen zu zerbrechen. In einem solchen Fall raten wir Ihnen, das Gerät sofort vom Stromnetz zu trennen und den Kundendienst anzufordern.**

17 Bitte berücksichtigen Sie, daß die Kochstellen noch für mindestens 1/2 Stunde nach Ausschalten heiß bleiben. Achten Sie deshalb darauf, daß nichts unbeabsichtigt darauf abgelegt wird.

18 Schalten Sie die Kochstellen nicht ein, wenn auf dem Kochfeld Alu- oder Plastikfolie liegen sollte.

19 Fassen Sie nicht auf die Kochstellen, wenn diese noch heiß sind.

20 Achten Sie bitte bei Gebrauch von kleinen Elektrogeräten in Kochfeldnähe darauf, daß das Kabel keine heißen Kochstellen berührt.

21 Stellen Sie Stieltöpfe und Pfannen immer so auf die Kochstelle, daß jegliches Risiko durch unbeabsichtigtes Anstoßen ausgeschlossen wird.

22 **Ratschläge für die erste Inbetriebnahme.** Der zur Befestigung des Kochfeldes verwendete Leim könnte Fettspuren hinterlassen; in einem solchen Falle sind diese vor Inbetriebnahme des Gerätes mit einem milden Spülmittel zu beseitigen. In den ersten Betriebsstunden könnte ein Geruch verbrannten Gummis zu vernehmen sein. Dies wird sich nach kurzer Zeit geben.

Die nachstehend aufgeführten Anweisungen sind an den Fach-Installateur gerichtet und gelten als Leitlinien zur korrekten technischen Installation, Einstellung und Wartung gemäß den gelten Richtlinien.

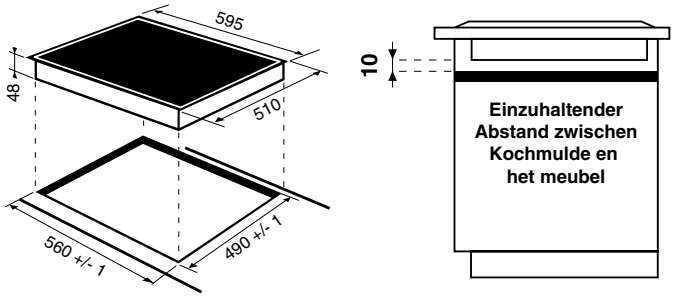
Wichtig: Vor jedem beliebigen Eingriff zur Einstellung, Wartung usw. muß die Stromversorgung zur Kochmulde unterbrochen werden.

Installation der Einbaukochmulden

Die Einbaukochmulden sind mit einem Schutzgrad des Typs Y gegen Überhitzen gemäß der Norm CEI 335-2-6 ausgelegt, und können somit nicht neben Unterschränke installiert werden, deren Höhe die der Arbeitsfläche überschreiten. Um eine korrekte Installation der Kochmulde zu gewährleisten, sind folgende Vorsichtsmaßregeln zu beachten:

a) Die Dunstabzugshaube ist gemäß den Anforderungen ihrer Gebrauchsanleitungen zu installieren.

b) Das Einbau-Ceranfeld kann auf jede Arbeitsfläche mit einer Tiefe von 600 mm oder mehr installiert werden, unter der Bedingung jedoch, daß das Material Temperaturen von 100°C standhält. Die Abmessungen und die Position des Ausschnitts sind auf nachstehender Abbildung veranschaulicht.



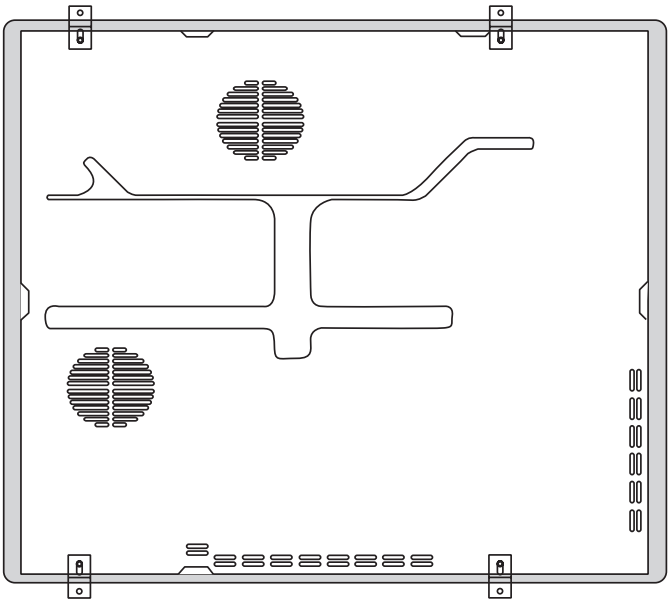
Y (CEI 335-2-6)

Obige Maße müssen unbedingt eingehalten werden, da eine unkorrekte Installation ein Überhitzen der angrenzenden Oberflächen verursachen würde.
Es wird empfohlen, das Kochfeld in einem Abstand von mindestens 40 mm von der Rückwand oder anderen vertikalen Wänden zu installieren, um eine ordnungsgemäße Luftzirkulation zu gewährleisten, sowie ein Überhitzen der angrenzenden Oberflächen zu vermeiden. Zu der Kochmulde wird eine Dichtung geliefert. Stellen Sie sicher, daß diese einwandfrei an der Unterseite des Kochmuldenrahmens haftet. Es ist absolut wichtig, daß die Dichtung gut bis in die Ecken reicht und die Kochmulde perfekt umgibt, um eine vollkommene Dichtheit zwischen Arbeitsfläche und Kochmulde zu garantieren, und demnach ein Eindringen von eventuell übergekochten Flüssigkeiten usw. in den Unterschrank auszuschließen. Befestigen Sie

Sehr wichtig

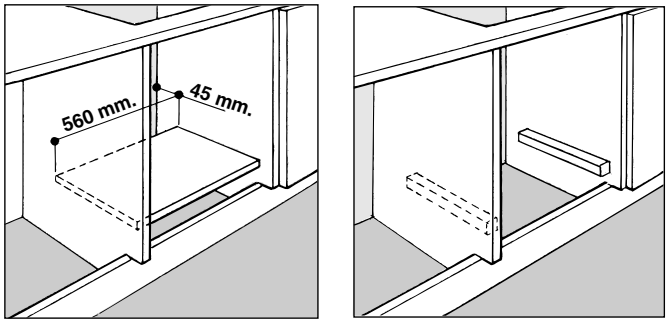
Es ist unbedingt notwendig, die Vitrokeramik-Kochplatte auf eine hundertprozentig ebene Auflagefläche einzubauen. Die durch unsachgemässe Befestigung hervorgerufenen Verformungen können die Eigenschaften der Kochplatte und ihre Leistungen beeinträchtigen und verschlechtern. Es muss unbedingt nach den nebenstehend angegebenen Massen ausgeschnitten werden.

Wichtig: Die Arbeits- bzw. Oberfläche, in die die Kochmulde eingesetzt wird, muß perfekt eben sein. Durch eine unkorrekte Montage verursachte Deformationen können die Eigenschaften sowie die Leistungen der Kochmulde beeinträchtigen.



c) Sollte unter der Kochmulde ein Isolierpaneel installiert werden, dann muß dieses in einem Abstand von mindestens 10 mm vom Kochmuldenboden angebracht werden.

Anmerkung: Wird die Kochmulde über einem Einbau-Backofen installiert, sollte der Backofen so eingesetzt werden, daß er auf zwei Holzleisten aufstützt. Sollte eine durchgehende Auflagefläche vorhanden sein, muß diese mit einer hinteren Öffnung von mindestens 45x560 mm versehen werden.



Der Einbaubackofen muß mit einer Zwangsbelüftungs Kühlung ausgerüstet sein.

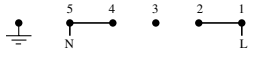
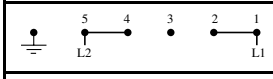
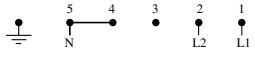
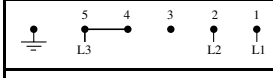
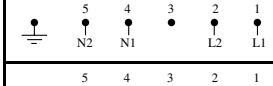
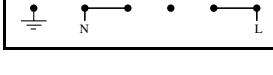
Elektrischer Anschluss

Die elektrische Sicherheit dieses Gerätes ist nur gewährleistet, wenn es mit sachgerechter Erdung in Übereinstimmung mit den geltenden Vorschriften angeschlossen wird. Der Hersteller haftet nicht für Beschädigungen, die auf unsachgemäßen Erdschluss zurückzuführen sind.

Vor dem Anschluss des Gerätes ist zu überprüfen, ob die auf dem Geräteschild verzeichneten technischen Merkmale mit der elektrischen Anlage (Leiterquerschnitt, Schutzorgane) übereinstimmen; diese muss auf die Höchstleistung des Gerätes abgestimmt sein.

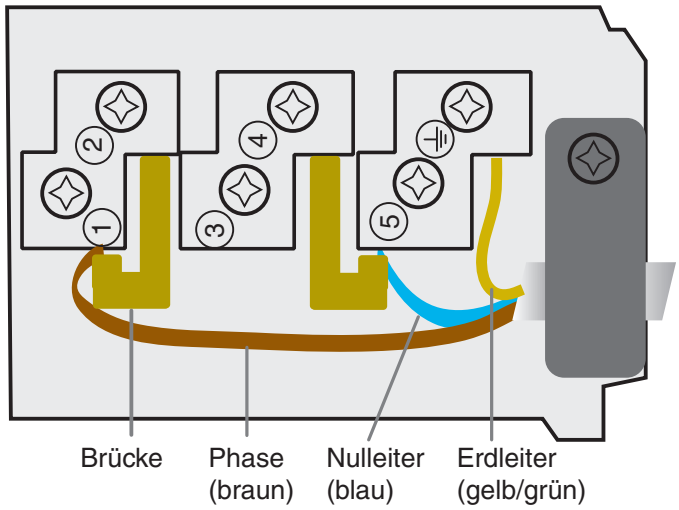
Wichtig!
Vor jedem Eingriff an dem Gerät den Netzstecker des Gerätes vom Netz trennen.

Sie können das Gerät auf zwei verschiedene Arten anschließen:
• mittels einer Steckdose; diese muss in dem Land, in dem das Gerät installiert wird, **zugelassen** und im Bedarfsfall gut zugänglich sein; keine Adapter, Mehrfachstecker oder Verlängerungskabel verwenden;
• oder mittels einer Abzweigdose, wenn das Gerät fest angeschlossen werden soll; in diesem Fall ist ein **mehrpoliger Schalter** mit einem Abstand von mindestens 3 mm zwischen den Kontakten vorzusehen, der im Bedarfsfall gut zugänglich sein muss.

Elektrischer Anschluss KTI	Spannung Frequenz	Sicherung Querschnitt
	FR-AT-BE-DE-GP-ES-IE-IL-IS-IT-L-U-RE-FI-GB-GR-PT-SE-MA-NZ 230V-1+N~50 Hz	20 A 25 A (KTI 6003) 2,5 mm²
	FR-BE-NO 230V-2~50 Hz	20 A 25 A (KTI 6003) 2,5 mm²
	FR-BE-CH-DE-AT-ES-IL-IT-NZ-PT--MA-LU-SE-IS-DK 400V2-N~50 Hz	16 A 1,5 mm²
	FR-BE-NO 230V3~50 Hz	16 A 1,5 mm²
	NL 230V2+2-N~50 Hz	16 A 1,5 mm²
	CY-AU-NZ-KW 240V-1+N~50 Hz	20 A 25 A (KTI 6003) 2,5 mm²

*** Anwendung des Simultaneitätskoeffizienten gemäß der Norm EN 335-2-6/1990**

Anschlussbeispiel 230V1+N (Zeile 1 der Tabelle)



Im Fall eines Fehlanschlusses:
-1. Fall: funktioniert das Gerät nicht;
-2. Fall: sind die rechteren Kochzonen nicht zugänglich und die Leistungsanzeigen blinken.

⇨ Überprüfen Sie die Position der Kabel an der Klemmenleiste;
⇨Überprüfen Sie, ob die Schrauben festgezogen wurden;
⇨Überprüfen Sie, ob die Brücken richtig eingesetzt wurden.

Maximale Stromaufnahme	
KTI 6114 - 6014	6600 W
KTI 6004	6000 W
KTI 6003	6000 W

CE

Dieses Gerät entspricht den folgenden EG-Richtlinien:

- 73/23/**CEE** vom 19.02.73 (Niederspannung) und nachfolgenden Änderungen;
- 89/336/**CEE** vom 03.05.89 (elektromagnetische Verträglichkeit) und nachfolgenden Änderungen;
- 93/68/**CEE** vom 22.07.93 und nachfolgenden Änderungen.

Achtung: Wird die Kochmulde über einem Einbaubackofen installiert, müssen die ELektroanschlüsse des Backofens und die der Einbaumulde getrennt vorgenommen werden. Dies nicht nur aus Sicherheitsgründen, sondern auch um ein eventuell erforderliches Herausziehen des Backofens zu erleichtern.

Bedienung des Kochfeldes

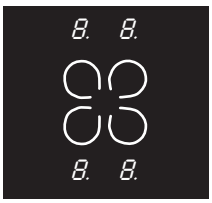
Beim Anschluß des Kochfeldes ertönt nach einigen Sekunden ein Signal: Ihr Kochfeld kann eingeschaltet werden.

Unterspannungsetzen

Das Kochfeld wird unter Spannung gesetzt, indem ein Finger auf die Taste ⏻ gelegt wird..

Bedienung der Kochzonen

Die Bedienung der Kochzonen erfolgt über Auswahlschalter, deren Serigraphie die Kochzonen darstellt



sowie über ein Ensemble zum Regeln der Heizleistung:

Zum Inbetriebsetzen der Kochzone und Erhöhen der Heizleistung die Taste der gewünschten Kochzone drücken, dann die Heizleistung einstellen, die auf einer Skala von 0 bis 9 angezeigt wird.

Um umgehend die maximale Heizleistung zu erhalten, kurz auf die Taste «-» drücken, die Kochzone funktioniert mit maximaler Leistung.

Zum Ausschalten der Kochzone gleichzeitig auf die Tasten «+» und «-» drücken: die Heizleistung wird augenblicklich auf 0 gesenkt und schaltet sich ab; oder auf die Taste «-» drücken: die Heizleistung sinkt schrittweise bis zum völligen Abschalten.

Zum Außerbetriebsetzen des Kochfeldes auf die Taste ⏻ drücken; das Gerät steht nicht mehr unter Spannung. Vor dem Außerbetriebsetzen ist die Sperrfunktion zu deaktivieren.

4 oder 3 Resthitzeanzeigen

Diese Anzeigen leuchten selbst nach dem Abschalten und zeigen an, daß die entsprechende Kochzone noch immer eine Temperatur von über 60°C aufweist. Eine leuchtende Resthitzeanzeige warnt vor eventueller Verbrennungsgefahr.

Kochgefäßerkennung

Jede Induktions-Kochzone ist mit einem Kochgefäßerkennungs-System ausgestattet. Die Kochzone funktioniert nur, wenn darauf ein geeignetes Kochgefäß steht.

Leuchtet die Anzeige an der Leistungsanzeige auf, kann folgendes vorliegen:

- Kochgefäß aus ungeeignetem, nicht ferromagnetischem Werkstoff
- Kochgefäß mit zu kleinem Durchmesser
- kein Kochgefäß auf der Kochzone vorhanden.

Stimmen Sie grundsätzlich das Kochgefäß auf den Durchmesser der Kochzone ab: kleine Kochgefäße sollten auf kleinen Kochzonen verwendet werden.

Sperren der Betriebstasten

Wenn das Kochfeld in Betrieb ist, kann die Bedienblende gesperrt werden, um ein versehentliches Verändern der Einstellung (Kinder, Reinigung usw.) zu verhindern.

Dazu ist der Finger auf die Taste zu legen, die Anzeige neben der Taste leuchtet auf.

Um die Heizleistung zu ändern oder den Garvorgang abzuschalten, ist erneut auf die Taste , zu drücken, die Anzeige erlischt.

Zum erneuten Aktivieren der Einstellungen ist die gewünschte Kochzone erneut mit dem Auswahlschalter aufzurufen.

Sicherheitsvorrichtungen

Befindet sich ein Gegenstand (Kochgeschirr oder -utensil usw.) länger als 10 Sekunden auf einer Taste der Bedienblende oder wird verlängert Druck auf eine der Tasten ausgeübt, so ertönt ein Signal.

- Um dieses Signal abzuschalten, ist die Störquelle zu entfernen, das Kochfeld ist ausgeschaltet.
- Zum erneuten Aktivieren der Bedienblende ist das Gerät erneut unter Spannung zu setzen.

Nur Modelle KTI 6114 & 6014

Um den Temperaturanstieg bei der Kochzone hinten rechts zu beschleunigen, auf die Booster-Taste **drücken.** Die Leistungsanzeige zeigt dann „P“ an. Die Boosterfunktion wird automatisch nach 4 Minuten ausgestellt. Während sie in Betrieb ist, heizt die Kochzone vorne rechts mit einer Maximalleistung von 600 W.

Nur Modell KTI 6114

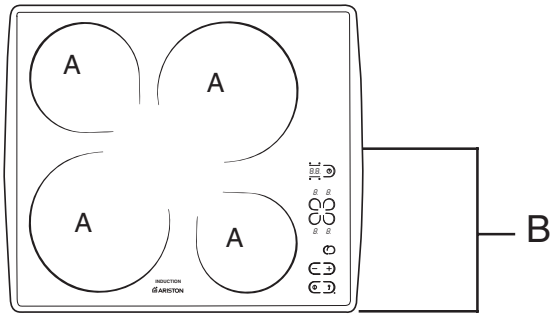
Sie können bei einer beliebigen Kochzone eine Garzeit von maximal 99 Minuten **einprogrammieren**. Nach der Auswahl der Heizleistung die Garzeit nach folgendem Verfahren programmieren:

- auf die Programmiertaste drücken
- mit folgenden Tasten die gewünschte Garzeit einstellen
- zur Bestätigung erneut auf die Programmiertaste drücken.

Der Ablauf der programmierten Zeit beginnt sofort und dauert, bis ein Tonsignal das Ende der Garzeit ankündigt. Die Kochzone schaltet sich automatisch ab.

Die verschiedenen Funktionen der Kochmulde

Beschreibung der Kochplatte



A Kochzonen
B Schaltknöpfe

Zulässige Kochgefäße

Da die Induktion nur funktioniert, wenn das Magnetfeld durch die Anwesenheit eines Metallgefäßes geschlossen wird, hört die Erhitzung des Kochtopfes sofort auf, wenn er von der Kochzone entfernt wird.
Verwenden Sie ausschließlich Kochgefäße, die **mit der Induktionstechnik vereinbar sind (ferromagnetische Werkstoffe).** Töpfe aus **Gußeisen, emailliertem Stahl oder speziell für die Induktionstechnik bestimmtem rostfreiem Stahl** sind für diesen Zweck geeignet. Dagegen dürfen keine Kochgefäße aus Kupfer, Keramik, Ton, Glas, Fayence, Aluminium oder aus nicht ferromagnetischem Inox-Stahl verwendet werden**. Sie können einen Test mit einem Magneten machen.** Wird der Magnet von dem Topfboden angezogen und haftet er daran, so ist das Gefäß aus ferromagnetischem Werkstoff und eignet sich für das Garen auf einer Induktionszone.
Wir empfehlen die Verwendung von Gefäßen **mit dickem, sehr ebenem Boden;** Gefäße mit rauhem Boden können die Glasfläche zerkratzen und sind daher ungeeignet.
Optimale Garleistung erzielt man, wenn der Durchmesser des Gefäßes möglichst wenig von dem der Kochzone abweicht, die auf dem Glas markiert ist. So sparen Sie Energie und Garzeit.

Sicherheitsvorrichtung: automatische Ausschaltung
Wenn Sie vergessen sollten, eine oder mehrere Kochzonen auszuschalten, so stellt sich die betroffene Funktion nach einer bestimmten Zeit automatisch ab. Um die Bedienungsfunktionen wieder zu aktivieren, auf die Taste ⏻ drücken. Das Kochfeld schaltet sich ab. Wenn Sie erneut auf die Taste ⏻ drücken, können Sie Ihr Kochfeld wieder benutzen.

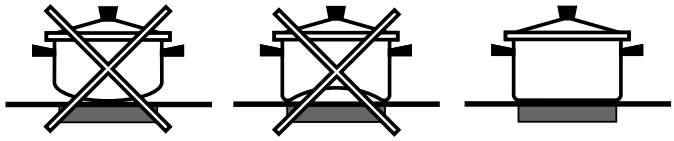
Leistungsstufe	Maximale Betriebsdauer
1-2	10 Stunden
3	5 Stunden
4	4 Stunden
5-6	3 Stunden
7-8	2 Stunden
9	1 Stunde

Sicherheitsvorrichtung:

Im Falle einer Überhitzung der elektronischen Geräte-Komponenten schaltet sich das Kochfeld automatisch aus, auf der Leistungsanzeige erscheint die Meldung H.
Diese Meldung erlischt, sobald die Temperatur auf einen akzeptablen Wert gesunken ist.

Anweisungen zum Gebrauch des Ceran-Kochfeldes
Um optimale Leistungen Ihres Ceranfeldes zu gewährleisten, sind beim Kochen einige grundsätzlichen Maßnahmen zu beachten:

- Verwenden Sie Kochgeschirr, die glatt auf der Kochzone aufliegen.



- Benutzen Sie keine Töpfe und Pfannen mit einem Durchmesser, der kleiner ist, als der der Kochzone, Wird die Kochzone nicht vom Topfboden bedeckt, geht ungenutzte Energie verloren.

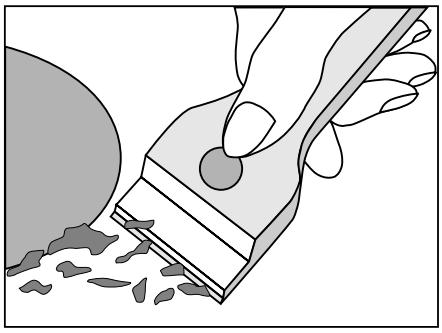
- Der Geschirrboden muß sauber und trocken sein, um eine perfekte Auflage auf der Kochzone und eine längere Lebensdauer Ihres Ceranfeldes und Ihrer Töpfe zu gewährleisten.
- Vermeiden Sie den Einsatz von Kochgeschirr, das bereits auf Gasherden verwendet wurde. Durch die stark konzentrierte Hitze der Gasbrenner könnten sich die Böden etwas verformt haben, und somit keine optimalen Kochresultate bei Einsatz auf einem Ceranfeld mehr gewährleisten.
- Lassen Sie die Kochzone nicht eingeschaltet, wenn kein Kochgeschirr darauf steht. Sie würde in kürzester Zeit auf Höchsttemperatur aufheizen, wodurch die Heizelemente beschädigt werden könnten.
- Vergessen Sie nicht, daß die Kochzonen auch nach Abstellen noch für mindestens eine halbe Stunde nach Ausschalten heiß bleiben, legen Sie demnach keinerlei Gegenstände darauf ab.
- Schalten Sie keine Kochzone ein, wenn Alu- oder Plastikfolie darauf abgelegt wurde.
- Fassen Sie nicht mit den Händen auf die heißen Kochzonen.
  Die Glaskeramik, aus der Ihr Ceranfeld besteht, ist äußerst widerstandsfähig. Sollten dennoch Brüche auftreten, dann verwenden Sie bitte die Kochmulde nicht mehr und schalten diese vom Stromnetz ab.

Reinigung und Pflege

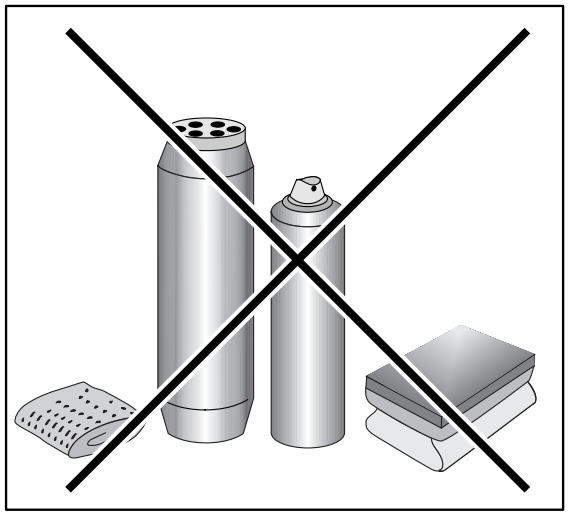
Halten Sie das Ceranfeld stets perfekt sauber. Vergewissern Sie sich vor der Reinigung, das sämtliche Kochzonen ausgeschaltet und erkaltet sind.

Inox-Stahlumrahmung (nur an einigen Modellen)
Auf den Inoxstahlteilen können Flecken hinterbleiben, wenn stark kalkhaltiges Wasser oder scharfe (phosphorhaltige) Spülmittel für längere Zeit darauf stehenbleiben. Wir empfehlen deshalb, diese Teile nach der Reinigung gut nachzuspülen und trockenzureiben. Übergekochtes Wasser muß ebenfalls abgetrocknet werden.

Reinigung der Kochfeldes
Reinigen Sie das Kochfeld vor Kochbeginn mit einem feuchten Tuch, um sämtliche Staubstellen oder eventuelle alten Kochreste zu beseitigen. Das Kochfeld sollte regelmäßig mit lauwarmer milder Spüllauge gereinigt werden. Ceranfelder sind regelmäßig mit den entsprechenden, im Handel erhältlichen Spezialmitteln zu reinigen. Entfernen Sie vorher sämtliche Fettspritzer oder Kochreste mit einem geeigneten Schaber, wie z.B. **CERA** (nicht mitgeliefert).



Reinigen Sie das Ceranfeld, wenn es noch lauwarm ist; verwenden Sie ein geeignetes Reinigungsmittel und Küchenpapier, reiben Sie es mit einem feuchten Tuch sauber und trocknen Sie mit Küchenpapier nach. Versehentlich geschmolzene Alufolie, Plastikteile oder Kunststoffe, sowie Zucker oder stark zuckerhaltige Speisereste müssen **sofort** mit einem Schaber entfernt werden. Ratsam ist die Verwendung von Spezial-Reinigern, die nach Auftragen einen leichten durchsichtigen Film bilden, der Schmutz abstößt. Dieser leichte Schutzfilm schützt Ihr Kochfeld außerdem vor Schäden, die durch stark zuckerhaltige Speisen verursacht werden könnten. Verwenden Sie absolut keine Scheuerschwämme oder -mittel und vermeiden Sie scharfe chemische Reinigungsmittel, wie Backofensprays oder Fleckenmittel.



Reinigunsmittel
Reinigungsschaber, Klingenschaber, Ersatzklingen
AKO Milk (Delu Ako Minky GmbH) **Aktiv Pflegereiniger für Glaskeramik** (OKO-Produkte-Marketing GmbH) **blanko rein** (Penny Markt) **CERA CLEN** (Benckiser Reckitt)
Bezugsquellen : Gross-,Supermärkte, Warenhäuser, Haushaltswarenhandel, Elektrofachgeschäfte, Drogerien

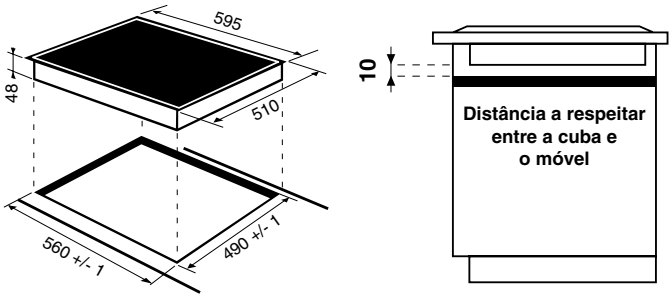
Conselhos e recomendações

1. Este aparelho foi concebido para uma utilização profissional, no interior de uma habitação.
2. Antes de utilizar este aparelho, leia atentamente o folheto de utilização pois contém instruções muito importantes relativas à segurança da instalação, à utilização e à manutenção. Conserve cuidadosamente este caderno para qualquer futura consulta.
3. Após desembalar o aparelho, verificar que não foi danificado. Em caso de dúvida, antes de utilizar o aparelho, consulte um técnico qualificada. Os elementos da embalagem (sacos de plástico, polistireno expandido, pregos, etc...) devem ser mantidos fora do alcance das crianças pois podem ser perigosos.
4. A instalação deve ser efectuada em conformidade com as instruções do fabricante e por um técnico qualificado profissionalmente. O fabricante recusa qualquer responsabilidade em caso de acidentes provocados a pessoas, animais ou bens devido a uma instalação incorrecta do aparelho.
5. A segurança eléctrica deste aparelho só é garantida se ele for correctamente conectado à ligação à terra em conformidade com as normas relativas à segurança eléctrica. É indispensável verificar se esta condição fundamental de segurança foi bem respeitada: em caso de dúvida, é preciso dirigir-se a uma pessoa qualificada para um controlo minucioso da instalação eléctrica. O fabricante não pode em nenhum caso ser considerado responsável pelos danos que podem surgir se a instalação de ligação à terra for defeituosa.
6. Antes de ligar o aparelho, verificar se as características técnicas inscritas na placa correspondem às características da instalação eléctrica.
7. Verificar se a carga eléctrica da instalação e as tomadas são aptas para suportar a potência máxima do aparelho inscrita na placa. Em caso de dúvida, dirija-se a uma pessoa qualificada.
8. Aquando da instalação, é preciso prever um interruptor omnipolar com uma distância de abertura entre os contactos superior ou igual a 3 mm.
9. Esta aparelho só se destina à utilização para a qual foi concebido.
10. Qualquer outra utilização (como por exemplo o aquecimento de um quarto) é inadequada e, como tal, perigosa.
11. O fabricante recusa qualquer responsabilidade em caso de danos provocados por uma utilização inadequada ou errada.
12. O uso de qualquer aparelho eléctrico implica o respeito de certas regras fundamentais. A saber.

• nunca utilizar o aparelho com os pés descalços
• nunca utilizar extensões; se for necessário, fazê-lo com um máximo de precaução
• nunca puxar pelo fio de alimentação ou pelo aparelho para desligar a ficha da tomada.
• não expor o aparelho aos agentes atmosféricos (chuva, sol, etc.)
• nunca deixar utilizar o aparelho pelas crianças ou por pessoas incapazes de o fazer, sem vigilância.

13. Antes de qualquer operação de limpeza ou de manutenção, apagar o aparelho desligando a ficha ou apagando o interruptor de instalação eléctrica.
14. E o vidro for fracturado, desligue imediatamente o aparelho. Para a reparação, dirija-se exclusivamente a um centro de Serviço Pós - venda autorizado e utilize só peças de substituição de origem. O não cumprimento do que precede pode comprometer a segurança do aparelho.
15. Se decidir não utilizar mais o aparelho, recomenda-se que inutilize-o cortando o cordão de alimentação, depois de ter desligado a tomada. Recomendamos vivamente que neutralize as partes do aparelho susceptíveis de representar um perigo, sobretudo em relação às crianças que poderiam servir-se dele para brincar.
16. A placa vitrocerâmica resiste aos choques térmicos e mecânicos. No entanto, pode quebrar-se sob o efeito de um choque provocado por um objecto pontiagudo, por exemplo, uma ferramenta. Neste caso, corte desligue-o imediatamente e contacte um centro de Serviço Após-Venda autorizado para a reparação.
17. Não esquecer que a zona de aquecimento permanece quente durante pelo menos uma meia hora depois de a placa ter sigo apagada; esteja atento para não colocar, por distracção, recipientes ou objectos na zona ainda quente.
18. Não acenda as zonas de aquecimento se as folhas de alumínio ou os objectos em matéria plástica tiverem sido colocados na placa de cozedura.
19. Não se aproximar das zonas de aquecimento enquanto estas estiverem quentes.
20. Se utilizar pequenos electrodomésticos vizinhos do plano de cozedura, esteja atento de modo a que o cordão de alimentação não toque nas partes quentes.
21. Tomar cuidado para que os cabos das caçarolas estejam sempre voltados para o interior da placa de cozedura para evitar chocar com eles acidentalmente.
22. Instruções a seguir antes de pôr em funcionamento a placa de cozedura: a cola utilizada para as juntas, deixa traços de gordura no vidro, durante o período de armazenamento. Aconselhamos de as eliminar antes de utilizar o aparelho, servindo-se para isso de um produto de limpeza não abrasivo. Durante as primeiras horas de utilização, pode libertar-se do aparelho um cheiro de borracha mas ele desaparecerá rapidamente.

As instruções que seguem, destinam-se ao instalador qualificado para ajudar a efectuar as operações de instalação, de regulação e de manutenção técnica o mais correctamente possível e respeitando as normas em vigor.
Importante: antes de qualquer operação de regulação, de manutenção, etc, desligar a placa de cozedura.
Instalação das placas de cozedura a encastrar
As placas são predipostas com um grau de protecção contra o aquecimento excessivo de tipo Y, em conformidade com a norma CEI 335-2-6; por conseguinte, não as podemos instalar ao lado de moveis cuja altura ultrapasse a do plano de trabalho. Para uma instalação correcta das placas de cozedura, é preciso observar a seguintes instruções:
a) Os exaustores de cheiros devem ser instalados segundo as instruções e sob as condições previstas no folheto informativo fornecido com o exaustor de cheiros.
b) O plano em vitrocerâmica a encastrar pode ser instalado sobre qualquer tipo Top de 600 mm de profundidade, ou mais com a condição de ser fabricada num material que resista a temperaturas indo até 100°C. As dimensões e a posição do orifício estão ilustradas na figura.

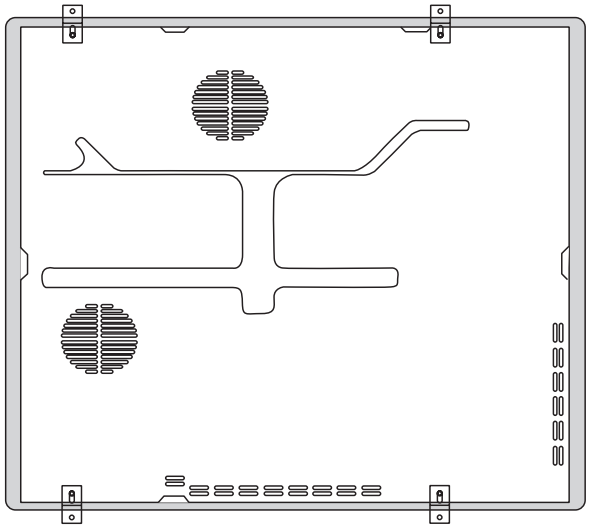


Y (CEI 335-2-6)

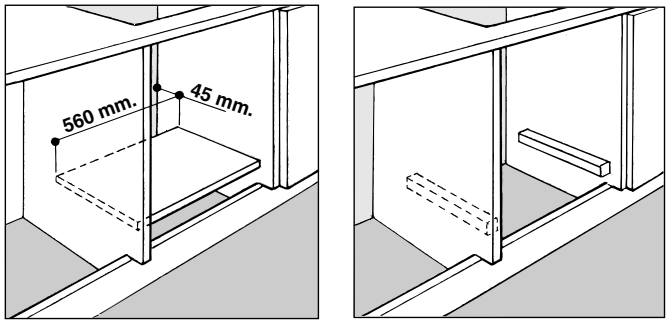
Estas dimensões devem ser imperativamente respeitadas pois a instalação incorrecta pode provocar sobreaquecimentos nas superfícies à volta da placa de cozedura. A placa de cozedura deve ser posicionada no mínimo a 40 mm de distância em relação à parede traseira ou a qualquer outra superfície vertical, para permitir uma boa ventilação e para evitar o sobreaquecimento das superfícies à volta do aparelho. É fornecida com a placa de cozedura uma junta, tome cuidado para que a junta adira perfeitamente por baixo do quadro da placa de cozedura. É absolutamente necessário que a junta chegue bem até aos cantos da placa de cozedura e encerre totalmente esta última à volta para assegurar a perfeita impermeabilidade entre a placa e o Top, pois caso qualquer líquido ou alimento transborde, evita assim que haja infiltrações no móvel por baixo da placa de cozedura.

Muito importante : É imperativo assegurar o encastramento da placa vitrocerâmica numa superficie de apoio perfeitamente plana. As deformações provocadas por uma fixação defeituosa fazem correr o risco de alterar as caracteristicas do plano de cozedura, assim como a sua eficácia.
Deve sobretudo colocar correctamente a junta que envolve o bordo do plano de cozedura a fim de evitar qualquer infiltração no móvel de suporte.

IInserir a placa de cozedura no orifício de encastramento apoiando bem à volta do quadro para que a placa adira perfeitamente ao Top.



c) Se se montar um painel de madeira como isolamento, este último deve ser colocado a uma distância de pelo menos 10 mm da parte inferior da placa de cozedura.
Nota: Se a placa for instalada por cima de um forno encastrado, aconselha-se de montar o forno de maneira a que ele assente sobre dois pedaços de madeira, no entanto se o plano de apoio for contínuo, é preciso prever uma abertura de pelo menos 45x560 mm na parte traseira.



O forno encastrado deve estar equipado duma ventilação forçada de arrefecimento.

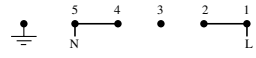
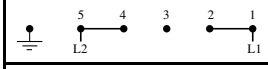
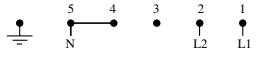
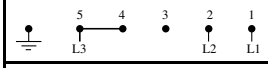
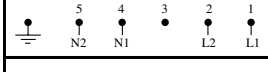
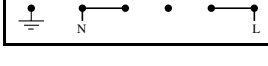
Ligação eléctrica

A segurança eléctrica deste aparelho só tem validade se ele tiver protegido por uma ligação à terra correcta em conformidade com as normas de segurança eléctrica. O fabricante declina qualquer responsabilidade pelos danos provocados por uma instalação de ligação à terra defeituosa.

Antes de ligar o aparelho, verifique se as características técnicas inscritas na placa correspondem às características da instalação eléctrica (secção dos condutores, órgãos de protecção) que deve estar apta para suportar a potência máxima do aparelho.

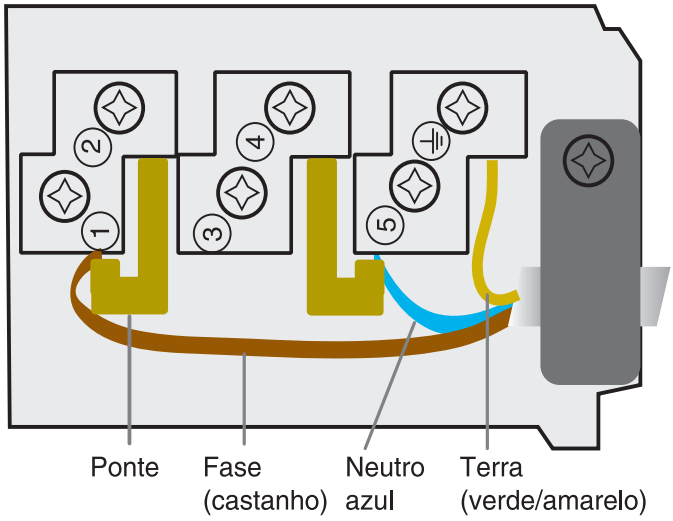
Observação Importante
Antes de qualquer intervenção, por favor desligue o aparelho.

A placa pode ser ligada à instalação de duas maneiras:
· através de uma ficha eléctrica, utilize uma **tomada eléctrica autorizada** no país em que tiver sido instalado o aparelho e de fácil acesso em caso de necessidade. Não utilizar adaptadores ou tomadas múltiplas, nem extensões.
· através de uma caixa de ligação, se a ligação do aparelho for fixa, deve prever um **interruptor omnipolar**, acessível em caso de necessidade, com uma distância de abertura entre os contactos superior ou igual a 3 mm.

Ligações eléctricas KTI	Tensão Frequência	Fusível Secção
	FR-AT-BE-DE-GP-ES-IE-IL-IS-IT-L-U-RE-FI-GB-GR-PT-SE-MA-NZ 230V-1+N~50 Hz	20 A 25 A (KTI 6003) 2,5 mm²
	FR-BE-NO 230V-2~50 Hz	20 A 25 A (KTI 6003) 2,5 mm²
	FR-BE-CH-DE-AT-ES-IL-IT-NZ-PT--MA-LU-SE-IS-DK 400V2-N~50 Hz	16 A 1,5 mm²
	FR-BE-NO 230V3~50 Hz	16 A 1,5 mm²
	NL 230V2+2-N~50 Hz	16 A 1,5 mm²
	CY-AU-NZ-KW 240V-1+N~50 Hz	20 A 25 A (KTI 6003) 2,5 mm²

*** Aplicação do coeficiente de simultaneidade segundo a norma EN 335-2-6**

Exemplo de ligação 230 V1+N (linha 1 da tabela)



No caso de ligação errada:
- caso 1: o aparelho não funciona,
- caso 2: as zonas de cozedura direitas não se acendem e os ecrãs de potência piscam.

⇨Verifique a posição dos cabos na caixa de bornes;
⇨certificar-se que os parafusos estejam suficientemente apertados,
⇨verifique a instalação das pontes.

Absorção Máxima:

KTI 6114 - 6014	6600 W
KTI 6004	6000 W
KTI 6003	6000 W

CE

Este aparelho obedece às seguintes Directivas Comunitárias:
- 73/23/CEE de 19/02/73 (Baixa Tensão) e modificações sucessivas;
- 89/336/CEE de 03/05/89 (Compatibilidade electromagnética) e modificações sucessivas;
- 93/68/CEE de 22/07/93 e modificações sucessivas

Atenção: Se a placa de cozedura for instalada por cima de um forno encastrado, a ligação eléctrica da placa e a do forno devem ser feitas separadamente e por razões de segurança e para simplificar as operações destinadas a extrair o forno, caso isso venha a ser necessário.

Os diferentes comandos da placa

Aquando da ligação da mesa, um bip sonoro retine no fim de alguns segundos: pode agora aceder a sua placa.

Colocar sob tensão
Para colocar a placa sob tensão apoiar com o dedo na tecla ⏻.

Comando dos focos
Cada foco é comandada por teclas de selecção cuja serigrafia é uma reprodução dos desenhos dos focos.

e por um conjunto de regulação de potência em duas partes:

Para fazer funcionar o foco e aumentar a potência de aquecimento, seleccionar o foco escolhido. Depois regular a potência, esta é visualizada por uma graduação de 0 a 9.

Para colocar rapidamente a potência no máximo, prima brevemente na tecla "-", o foco funciona a 100%.

Para parar o foco, prima ao mesmo tempo todas as teclas "+" e "-": a potência do foco volta imediatamente a zero e apaga-se;

ou prima na tecla "-": a potência do foco baixa progressivamente até à extinção.

Para parar o funcionamento da placa**, prima a tecla** ⏻; o aparelho é então desligado.
Deve desencravar a placa antes de parar o funcionamento.

4 indicadores de calor residual (C)
Mesmo após a paragem, o indicador permanece aceso, indica que a zona correspondente ainda está quente, a uma temperatura superior a 60°C. O indicador aceso previne contra o risco de queimadura.

Detecção dos recipientes

A visualização do indicador de potência U pode assinalar:
- uma caçarola em material incompatível, não ferromagnético,
- uma caçarola com um diâmetro demasiado pequeno,
- que a caçarola foi retirada.

Escolha uma **caçarola adaptada ao diâmetro dos foco**s, as caçarolas pequenas adaptam-se aos focos pequenos.

Desactivação dos comandos
Quando a placa está a funcionar, é possível desactivar o painel de comandos para que a regulação não seja modificada por inadvertência (crianças, limpeza...). Basta tocar com o dedo na tecla 🔒 o indicador situado ao lado da tecla acende-se. Para modificar o modo de aquecimento ou parar a cozedura, basta premir novamente na tecla 🔒,o indicador apaga-se.
Deve seleccionar de novo o foco para activar novamente as regulações.

Seguranças
Um objecto (caçarola, tampa...) colocado durante mais de 10 segundos ou uma pressão prolongada numa tecla na zona dos comandos pode provocar um bip sonoro.
• para parar o bip sonoro, retire a causa do problema, a placa apaga-se.
• para reactivar os comandos, acenda o aparelho.

Modelos KTI 6114 & 6014 unicamente

Para acelerar a subida de temperatura da boca traseira direita, prima a tecla "booster" , a afixação de potência indica então "P". A função booster pára automaticamente após 4 minutos. Durante o funcionamento do booster, a boca dianteira direita é limitada a uma potência máxima de 600 W.

Modelos KTI 6114 unicamente

É possível **programar** 1 boca (à escolha) para uma duração máxima de 99 minutos. Depois de ter escolhido a potência de aquecimento, programe a duração de cozedura da seguinte maneira:

• prima a tecla de programação

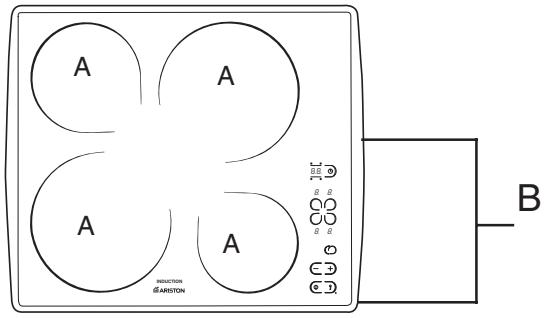
• regule o tempo desejado com as teclas

• valide a programação premindo uma segunda vez nas teclas de programação.

A contagem decrescente começa de imediato até ao final da cozedura. Um sinal sonoro indica que a cozedura terminou e a boca apaga-se.

As diferentes funções da placa

Descriçãp da placa de cozedura



A Zona de aquecimento
B Comandos

Os recipientes que deve utilizar

Cada foco de indução está equipado com uma detecção de caçarola. O foco só pode fornecer potência em presença de uma caçarola adaptada ao foco.
Na medida em que a indução só pode ser feita quando o campo magnético for fechado por um recipiente metálico, o aquecimento da caçarola cessa instantaneamente quando ele for retirado do foco.
Utilize um recipiente cujo **material seja compatível com a indução (material ferro-magnético).** São compatíveis as caçarolas em **ferro fundido**, em **aço esmaltado** ou em **aço inox especial indução**. As caçarolas em cobre, cerâmica, vidro cerâmico, vidro ou faiança, alumínio, inox não magnético são incompatíveis com a indução. **Pode fazer um teste com um íman.** Se o íman for atraído pelo fundo da caçarola e ficar "colado": a caçarola é em material ferro-magnético, ela pode ser utilizada na placa de indução.
Recomendamos a utilização de caçarolas **com um fundo espesso e muito plano** e a eliminação de todos os recipientes com fundo rugoso susceptíveis de riscar o vidro.
Para um bom rendimento, o diâmetro das caçarolas deve ser o mais próximo possível do da zona de aquecimento materializada no vidro. Deste modo, assegura-se uma substancial economia de energia e obtém-se tempos de cozedura mais curtos.

Segurança: corte automático

Se, por inadvertência, nos esquecermos de desactivar uma ou várias zonas de cozedura, o comando é automaticamente desligado após um certo período de tempo.
Para voltar a utilizar os comandos, prima uma das teclas para parar o funcionamento da placa.
Premindo a tecla , pode utilizar novamente o seu aparelho.

Nival de potência	Duração limite de funcionamento
1-2	10 horas
3	5 horas
4	4 horas
5-6	3 horas
7-8	2 horas
9	1 horas

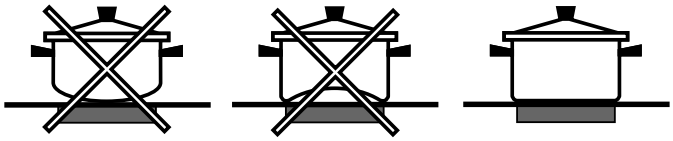
Segurança termica

No caso de superaquecimento dos componentes electrónicos do aparelho, a superfície de cozedura desliga-se automaticamente e no display da potência aparece H.
Esta mensagem desaparece mal a temperatura desceu a um nível aceitável.

Conselhos para a utilização da placa em vitrocerâmica

Para obter as melhores performances da sua placa, é importante seguir certas regras fundamentais durante a cozedura e durante a preparação dos alimentos.

• Utilizar caçarolas com fundo chato para que elas adiram perfeitamente à zona de aquecimento.



• Utilizar sempre caçarolas cujo diâmetro cubra totalmente a zona de aquecimento de maneira a que todo o calor disponível possa ser utilizado.

• Faça de maneira a que a base da caçarola esteja sempre bem seca e limpa, para garantir um bom contacto das caçarolas.

• Evitar utilizar as caçarolas que utiliza nos bicos de gás. A concentração de calor nos bicos de gás pode deformar o fundo da caçarola, e por conseguinte nunca obterá o resultado esperado quando utilizar a placa de cozedura em vitrocerâmica.

• Não se esqueça que a zona de cozedura mantém-se quente durante pelo menos uma meia hora após extinção; tome precauções para não colocar, por distracção, recipientes ou objectos na zona ainda quente.

• Não acenda as zonas de aquecimento se as folhas de alumínio ou os objectos em matéria plástica tiverem sido colocados na placa de cozedura.

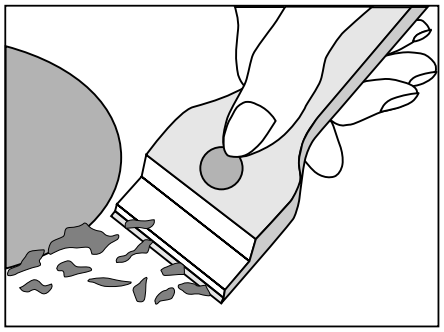
• Não se aproxime das zonas de aquecimento enquanto estas estiverem quentes.

• A vitrocerâmica que constitui a placa de cozedura é um material extremamente resistente. No entanto, em caso de fractura, não utilizar a placa de cozedura e deve desligar o aparelho.

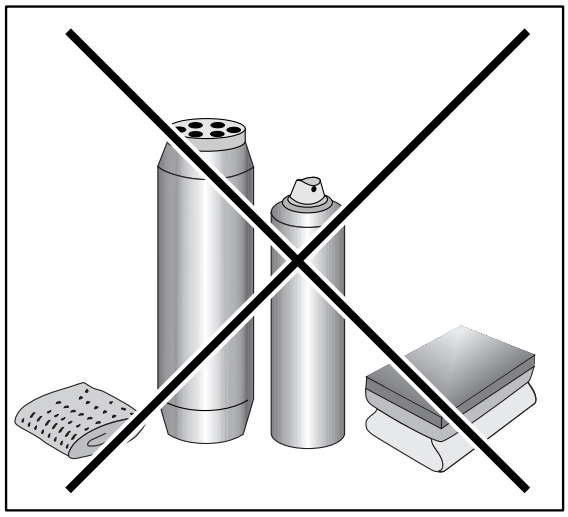
Conservar a placa de cozedura sempre limpa. Antes de começar a limpeza, verificar se as zonas de aquecimento estão bem apagadas e absolutamente frias.

Quadro em aço inox (só em alguns modelos). O aço inox pode manchar-se sob o efeito de uma água muito calcária que ficasse muito tempo em contacto com o aço inox ou então sob o efeito de detergentes muito agressivos (contendo fósforo). Aconselhamos que limpe abundantemente e que seque após a limpeza. Se for necessário é preferível eliminar rapidamente qualquer água que tenha sido entornada na placa.

Manutenção da placa de cozedura
Antes de começar a cozinhar, é preciso limpar a superfície da placa com um pano húmido para eliminar qualquer marca de poeira ou resíduos de alimentos dos cozinhados anteriores. A superfície da placa deve ser regularmente limpa, utilizando uma solução de água tépida e de produto de limpeza não abrasivo. Para a limpeza das placas em vitrocerâmica é necessário utilizar, de vez em quando, um produto específico. Eliminar antes de tudo os resíduos de alimentos e depósitos de gordura servindo-se de um cortador especial para a limpeza, **CERA** por exemplo (não fornecido).



Limpar a placa de cozedura quando ela estiver morna, utilizar um produto de limpeza apropriado e papel de cozinha, passar um pano húmido e secar. Devem ser eliminados **imediatamente** da zona de aquecimento da placa de cozedura ainda quente, servindo-se de um cortador, as folhas de alumínio, os objectos de plástico, o açúcar ou qualquer outro alimento contendo açúcar liquefeito. Os produtos de manutenção específicos formam uma camada superficial transparente que afasta a sujidade e protege a superfície contra os danos que os alimentos com um grande teor em açúcar poderiam provocar. Nunca utilizar uma esponja ou produtos abrasivos. Deve também evitar detergentes químicos agressivos tais como os produtos spray para a manutenção do forno ou os tira-nódoas.



Produtos de limpeza especiais para vitrocerâmica
Raspadoura com lâminas e lâminas sobreselentes
Stahl-fix SWISSCLEANER WK TOP **CERA CLEN** (Benckiser Reckitt)
Bricolagem e quinquilharia, artigos domésticos, supermercados

Advarsel

1 **Dette apparat er udviklet til ikke-professionel brug i almindelige hjem.**
2 **Inden apparatet anvendes, skal man omhyggeligt læse de advarsler, der findes i dette hæfte, fordi de giver vigtige oplysninger om sikkerhedsforhold under installering, brug og vedligeholdelse. Opbevar omhyggeligt denne vejledning til senere opslag.**
3 Efter at have fjernet emballagen skal man sikre sig, at apparatet er ubeskadiget. I tvivlstilfælde må man ikke tage apparatet i brug, og man skal rette henvendelse til en kvalificeret tekniker. Emballagedelene (plastikposer, ekspanderet polystyren, søm, etc.) må ikke efterlades indefor børns rækkevidde, fordi delene kan være årsag til fare.
4 Installeringen skal udføres i overensstemmelse med fabrikantens vejledning og af kvalificerede teknikere. Forkert installering kan medføre beskadigelse af ting, eller skader på personer eller dyr, og fabrikanten vil i disse tilfælde ikke kunne anses som værende ansvarlig.
5 Dette apparat er kun elektrisk sikret, når det er korrekt tilsluttet til et effektivt jordforbindelsesanlæg i overensstemmelse med den gældende lovgivning indenfor området for elektrisk sikkerhed. Det er strengt nødvendigt at kontrollere, at dette grundlæggende sikkerhedskrav er opfyldt, og i tvivlstilfælde skal man sørge for at anlægget undersøges af en kvalificeret tekniker. Fabrikanten kan ikke anses for at være ansvarlig for eventuelle beskadigelser forårsaget af manglende jordforbindelse af anlægget.
6 Inden apparatet tilsluttes, skal man undersøge, at oplysningerne på skiltet stemmer overens med elnettets karakteristika.
7 Kontrollér at anlæggets og strømstikkontakternes elektriske kapacitet er egnet til apparatets maksimale effekt, vist på skiltet. I tvivlstilfælde skal man rette henvendelse til en kvalificeret tekniker.
8 Ved installering skal man sørge for en flerpolet afbryder med åbningsafstand mellem kontakterne lig med eller større end 3 mm.
9 Dette apparat må kun anvendes til det formål, hvortil det er udviklet. Enhver anden brug (for eksempel: opvarmning af rum) skal anses for værende forkert brug, og er således farligt.
Fabrikanten kan ikke anses for at være ansvarlig for eventuelle beskadigelser, forårsaget af uegnet, forkert eller irrationel brug.
10 Brug af ethvert elektrisk apparat kræver overholdelse af nogle grundlæggende regler. Specielt:

- apparatet må ikke berøres med våde eller fugtige hænder eller fødder
- apparatet må ikke anvendes mens man har bare fødder
- der må ikke anvendes forlængerledninger, med mindre dette sker med stor forsigtighed
- der må ikke trækkes i forsyningskablet eller selve apparatet for at trække stikket ud af stikkontakten.
- apparatet må ikke udsættes for vejr- og vindforhold (regn, sol, etc.)
- apparatet må aldrig bruges af børn eller af personer, der ikke har de mentale eller fysiske egenskaber til korrekt brug, uden overvågning.

11 Inden der udføres rengøring eller vedligeholdelse af nogen art, skal man afbryde apparatet fra det elektriske forsyningsnet, enten ved at tage stikket ud eller slukke for anlæggets hovedafbryder.
12 Hvis glasset går i stykker, skal apparatet straks afbrydes. Ved eventuelt behov for reparation, må man udelukkende henvende sig til et autoriseret servicecenter, og kræve brug af originale reservedele. Manglende overholdelse af ovennævnte kan nedsætte apparatets sikkerhed.
13 Hvis apparatet ikke længere skal anvendes, henstilles der til, at man gør det ude af stand til at fungere ved at skære forsyningskablet over, efter at stikket er trukket ud af stikkontakten. Der henstilles endvidere til, at man uskadeliggør de dele af apparatet, der eventuelt kan udgøre en fare, specielt for børn, der kan bruge det kasserede apparat under leg.
14 **Bordkomfuret af glaskeramik er modstandsdygtigt overfor temperaturudsving og slag. Dog kan fladen ødelægges, hvis den rammes af specielle genstande, såsom knive eller andet med skarpe kanter. I dette tilfælde skal man straks afbryde elforsyningen og rette henvendelse til et autoriseret servicecenter.**
15 Husk at kogefladen fortsat er varm i mindst en halv time efter slukning. Pas på ikke at stille beholdere eller andre genstande på overfladerne, mens de stadig er varme.
16 Tænd aldrig for kogezonerne, hvis der findes aluminium eller plastik ovenpå.
17 Før aldrig legemsdele i nærheden af de varme kogezoner.
18 Når man bruger små husholdningsapparater i nærheden af kogefladen, skal man sørge for, at deres forsyningskabler ikke kommer i berøring med de varme overflader.
19 Sørg for at grydernes håndtag er rettet indad på bordkomfuret, for at undgå at støde til dem ved et uheld.
20 **Advarsel inden første brug.** Limen anvendt til tætning af glasset kan efterlade fedtede rester. Det anbefales, at disse rester fjernes - inden første brug af apparatet - med et rengøringsmiddel uden slibende stoffer. I de første funktionstimer kan der eventuelt fornemmes en lugt af gummi, der dog snart vil forsvinde.

Nedenstående instruktioner er henvendt til den kvalificerede installatør. Herved sikres, at installering, justering og teknisk vedligeholdelse udføres korrekt og i overensstemmelse med de gældende standarder.

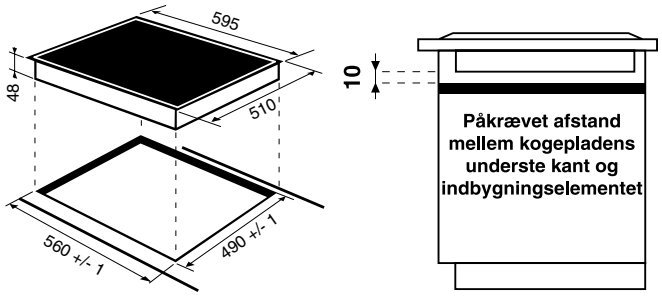
Vigtigt: enhver indstilling, vedligeholdelse etc. skal udføres mens bordkomfuret er elektrisk afbrudt.

Installering af fladerne til indbygning

Fladerne er fremstillet med beskyttelsesgrad mod for stor opvarmning af type X i overensstemmelse med standarden IEC 335-2-6, og det vil således ikke være muligt at installere ved siden af køkkenelementer med en højde, der overskrider arbejdsfladens højde. For korrekt installering af bordkomfuret skal nedenstående regler overholdes:

a) Emhætterne skal installeres i overensstemmelse med kravene i vejledningen til disse apparater.

b) Bordkomfuret af glaskeramik til indbygning kan installeres på ethvert topstykke med dybde på mindst 600 mm, blot materialet er modstandsdygtigt overfor en temperatur på 100°C. Dimensionerne og placeringen af hullet er vist på illustrationen.



Y (IEC 335-2-6)

Ovennævnte mål skal nødvendigvis overholdes, fordi forkert installering kan medføre overopvarmning af de omkringværende overflader.

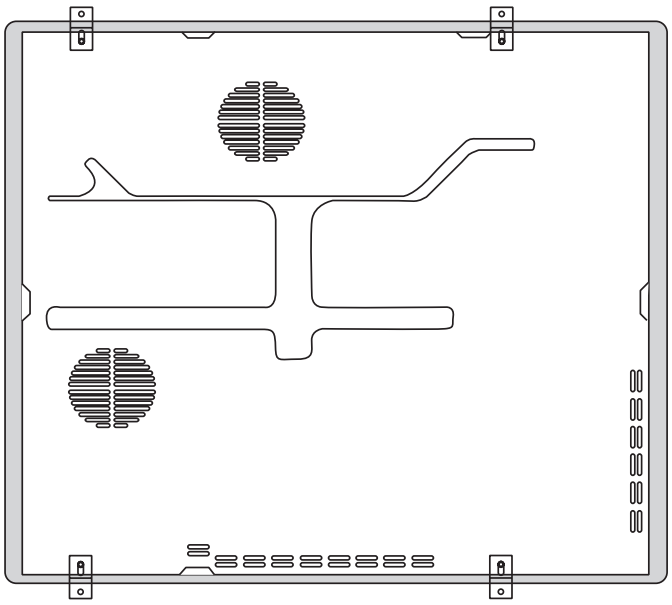
Der henstilles til, at bordkomfuret installeres med en minimumsafstand på 40 mm til bagvæggen eller andre lodrette overflader, for at tillade korrekt luftcirkulation, og forhindre overopvarmning af de omkringværende overflader.

Bordkomfuret leveres med en pakning. Sørg for at denne pakning ligger tæt på delen under bordkomfurets ramme. Det er nødvendigt at pakningen kommer helt ud i hjørnerne og pakker fladen ind, således at der dannes korrekt tætning mellem topstykket og selve bordkomfuret, for at forhindre, at eventuelt spildte væsker kan trænge ned i køkkenelementet nedenunder.

Vigtigt: bordkomfuret af glaskeramik skal installeres på en helt plan støtteoverflade. Deformering forårsaget af forkert fastgøring kan ændre bordkomfurets karakteristika og ydeevne.

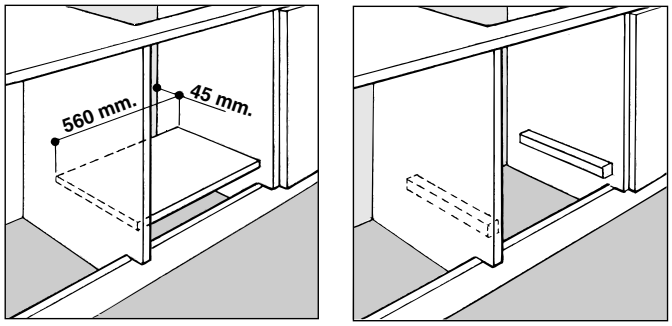
Sørg for at den pakning, der omslutter bordkomfurets kant, er korrekt placeret, således at man undgår eventuel infiltration af væsker i støtteelementet.

Indsæt bordkomfuret i hullet, og tryk i rammens omkreds, således at fladen lægges korrekt på topstykket.



c) Hvis der under bordkomfuret installeres en træplade som isolering, skal denne plade placeres mindst 10 mm fra den nederste side af bordkomfuret.

Bemærk: Hvis bordkomfuret installeres på en indbygningsovn, skal ovnen helst installeres på en sådan måde, at den støtter på to trælister; hvis støttefladen ikke er afbrudt, skal den have en åbning bagved på mindst 45 x 560 mm.



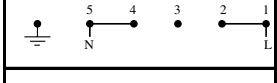
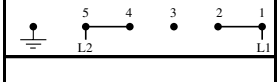
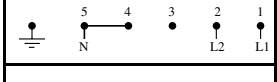
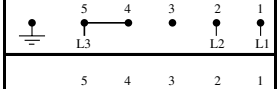
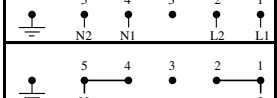
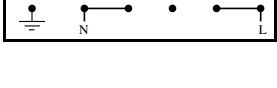
Indbygningsovnen skal have forceret afkølingsventilation.

Tilslutning af strøm
Dette apparats elektriske sikkerhed er kun garanteret, hvis det er korrekt jordforbundet i overensstemmelse med sikkerhedsstandarderne indenfor det elektriske område. Fabrikanten kan under ingen omstændigheder drages til ansvar for beskadigelser, der eventuelt kan opstå som følge af manglende jordforbindelse.

Inden apparatet tilsluttes skal man sørge for, at de tekniske data på skiltet reelt stemmer overens med det elektriske anlægs karakteristika (ledernes tværsnit, beskyttelsesanordninger), som skal være i stand til at bære apparatets maksimale effekt.

Vigtig oplysning : Inden der udføres nogen form for indgreb, skal apparatet afbrydes.

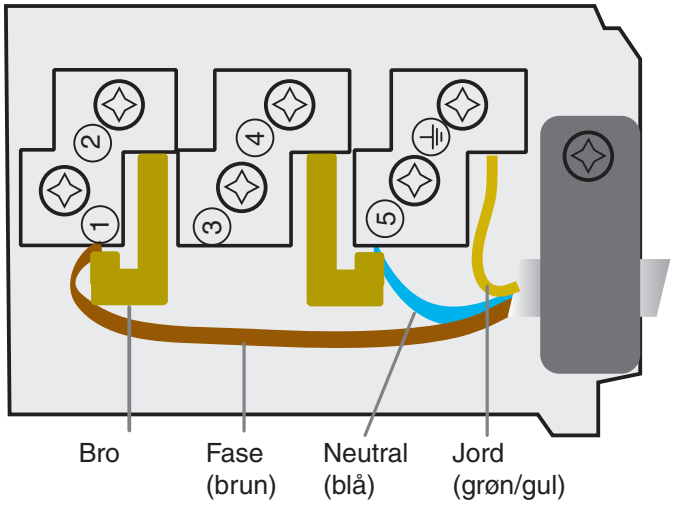
Bordkomfuret kan tilsluttes til elanlægget på to forskellige måder:
- til en stikkontakt; anvend en **stikkontakt der er typegodkendt** i det pågældende land, hvor apparatet installeres, og sørg for at man kan få adgang til denne stikkontakt ved behov. Anvend ikke adaptere, flerdobbelte stikdåser eller forlængerledninger.
- til en samlekasse; hvis apparatet tilsluttes fast, skal man sørge for at installere en **flerpolet afbryderkontakt**, der er tilgængelig ved behov, med en åbningsafstand mellem kontakterne, der er lig med eller større end 3 mm.

Tilslutninger KTI	Spænding Frekvens	Sikringer Tværsnit
	FR-AT-BE-DE-GP-ES-IE-IL-IS-IT-L-U-RE-FI-GB-GR-PT-SE-MA-NZ 230V-1+N~50 Hz	20 A 25 A (KTI 6003) 2,5 mm²
	FR-BE-NO 230V-2~50 Hz	20 A 25 A (KTI 6003) 2,5 mm²
	FR-BE-CH-DE-AT-ES-IL-IT-NZ-PT--MA-LU-SE-IS-DK 400V2-N~50 Hz	16 A 1,5 mm²
	FR-BE-NO 230V3~50 Hz	16 A 1,5 mm²
	NL 230V2+2-N~50 Hz	16 A 1,5 mm²
	CY-AU-NZ-KW 240V-1+N~50 Hz	20 A 25 A (KTI 6003) 2,5 mm²

Anvendelse af samtidighedskoefficienten i overensstemmelse med standarden EN 335-2-6

Max. optagelse:	
KTI 6114 - 6014	6600 W
KTI 6004	6000 W
KTI 6003	6000 W

Tilslutnings-eksempel 230V1+N (linje 1 på tabellen)



Ved forkert tilslutning:
- mulighed 1: apparatet fungerer ikke,
- mulighed 2: de højre kogezoner aktiveres ikke, og effekt-displayene blinker.

⇨ Kontrollér kablernes placering på klemrækken,
⇨ sørg for at skruerne er korrekt strammet,
⇨ kontrollér installeringen af broerne.

CE

Dette apparat er i overensstemmelse med følgende EU-direktiver:

- 73/23/**EØF** af 19/02/73 (Lavspænding) og senere ændringer;
- 89/336/**EØF** af 03/05/89 (Elektromagnetisk kompatibilitet) og senere ændringer;
- 93/68/**EØF** af 22/07/93 og senere ændringer.

Vær opmærksom på følgende: Ved installering over en indbygningsovn, skal den elektriske tilslutning af bordkomfuret og ovnen udføres separat, både af hensyn til den elektriske sikkerhed, og for at lette udtrækning af ovnen ved behov.

Nogle få sekunder efter tilslutning af bordkomfuret til stikkontakten lyder der et signal: herefter kan apparatet tændes.

Tænding af apparatet

Tryk let på tasten ⏻ for at sætte apparatet i spænding.

Kogezonernes betjeningsanordninger

Hver kogezone betjenes med vælgetaster med tegning af den relevante zone.

og v.h.a. en række effektreguleringer i to dele:

For at tænde for kogezonen og øge varmeeffekten:

- vælg den ønskede kogezone. Derefter skal man indstille den viste effekt på mellem 0 og 9.

For hurtigt at nå den maksimale effekt:

- tryk kort på tasten "-", hvorefter kogezonen fungerer med maksimal effekt.

For at slukke kogezonen:

- skal man trykke samtidigt på tasterne "+" og "-": Kogezonens effekt vender straks tilbage til nul, og zonen slukkes;
- **eller** trykke på tasten "-", kogezonens effekt falder trinvist, indtil den afbrydes helt.

For at afbryde funktionen af bordkomfuret:

- tryk på tasten ⏻; hvorefter apparatet ikke længere vil være i spænding.

4 eller 3 kontrollamper for resterende varme

Også efter slukning af kogezonen, fortsætter kontrollampen med at være tændt, og effekten viser "H": den tilsvarende zone er stadig varm, og har en temperatur på over 60ºC. Den tændte kontrollampe fungerer som advarsel, for at undgå forbrændinger.

Aflæsning af køkkentøj

Hver kogezone er udstyret med et system til aflæsning af køkkentøj: kogezonen udsender kun effekt, hvis der aflæses en gryde med korrekte dimensioner.

Kontrollampen for effektviseren ⏻ kan angive:

- en uegnet gryde (af ikke-ferromagnetisk materiale),
- en gryde med for lille diameter,
- en gryde der fjernes fra kogezonen.

Vælg en gryde, der er egnet til kogezonens diameter; små gryder er egnet til kogezonerne med lille diameter.

Blokering af betjeningsanordningerne

Når kogefladen er i funktion, kan man blokere betjeningspanelet, således at der ikke kan udføres utilsigtede ændringer af indstillingen (børn, rengøring…).

Der skal blot trykkes på tasten 🔒, hvorefter lyset ved siden af tasten tændes.

For at ændre opvarmningseffekten eller afbryde tilberedningen, skal man blot trykke på tasten 🔒 igen, hvorefter lyset slukkes.

For at aktivere indstillingerne igen, vil der være behov for at vælge kogezonen på ny.

Sikkerhed

En genstand (gryde, tallerken...) stillet på betjeningspanelet i over 10 sekunder, eller langvarigt tryk på en tast på betjeningspanelet, kan aktivere et lydsignal.

• for at afbryde lydsignalet, skal man fjerne årsagen til fejlfunktionen. Bordkomfuret er ikke længere i spænding.

• for at kunne aktivere betjeningsanordningerne igen, skal apparatet sættes i spænding.

Kun modellerne KTI 6114 & 6014

For at gøre temperaturstigningen hurtigere på bagerste kogezone til højre, skal man trykke på knappen "booster" (p), effektviseren angiver "P".

Booster-funktionen standser automatisk efter 4 minutter. Under funktion af booster'en begrænses forreste kogezone til højre til en maksimal effekt på 600 W.

Kun modellerne KTI 6114

Det er muligt at **programmere** 1 kogezone (efter valg) i en varighed på op til 99 minutter. Efter at man har valgt varmeeffekten, skal man indstille tilberedningstiden på følgende måde:

• tryk på programmeringstasten 88

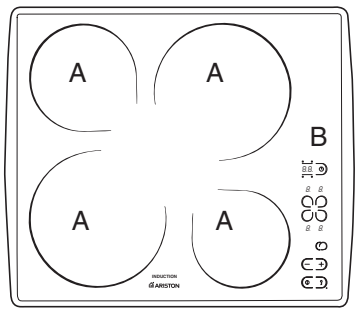
• indstil den ønskede tid med tasterne

• bekræft programmeringen ved at trykke endnu en gang på programmeringstasten.

Optællingen af tiden begynder straks, og fortsætter indtil tilberedningen er afsluttet. Et lydsignal tilkendegiver afslutningen af tilberedningen, og kogezonen slukkes.

Bordkomfurets forskellige funktioner

Beskrivelse af bordkomfuret



A Kogezoner
B Betjeningspanel

Anvendeligt køkkentøj

Fordi induktionen kun aktiveres i det øjeblik, hvor en metalbeholder stilles på kogezonen og lukker magnetfeltet, ophører opvarmningen af gryden også straks, så snart den fjernes fra kogezonen.
Benyt en beholder af **materiale der er kompatibelt med induktionsprincippet (ferromagnetisk materiale).** Køkkentøj af **støbejern, emaljeret stål** eller **specielt rustfrit stål til induktion** er egnet. Køkkentøj af kobber, keramik, lervarer, glas, fajance, aluminium, eller ikke-magnetisk rustfrit stål, kan ikke anvendes ved induktion.
Man kan foretage en prøve ved hjælp af en magnet. Hvis magneten tiltrækkes af grydebunden og hænger fast: gryden er lavet af ferromagnetisk materiale, og kan anvendes på bordkomfuret med induktion.
Der anbefales brug af køkkentøj **med meget tyk og flad bund** og at der ikke anvendes køkkentøj med rillet bund, der kan medføre ridser på glasset.
For optimal funktion skal diameteren på køkkentøjet være omtrent lige så stor som opvarmningszonen under glasset. Dette sikrer betydelig energibesparelse og kortere tilberedningstider.

Sikkerhedsanordninger: automatisk elektrisk afbrydelse

Hvis man glemmer at slukke for en eller flere kogezoner, afbrydes betjeningen efter et vist stykke tid.
For at tilslutte betjeningen igen, skal man trykke på tasten for at afbryde bordkomfurets funktion.
Herefter skal man igen trykke på tasten, og apparatet sættes i funktion på ny.

Effektniveau	Max funktionstid
1-2	10 timer
3	5 timer
4	4 timer
5-6	3 timer
7-8	2 timer
9	1 time

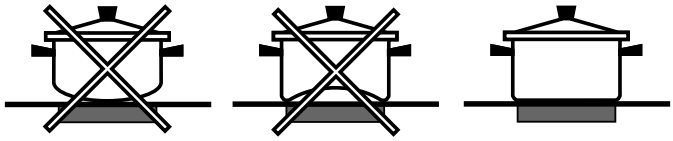
Termisk sikkerhed

I tilfælde af overopvarmning af apparatets elektroniske komponenter, slukkes bordkomfuret automatisk, og på effektdisplayet vises H.
Denne meddelelse forsvinder, så snart temperaturen er faldet til et acceptabelt niveau.

Advarsler for brug af bordkomfuret af glaskeramik

For altid at få optimale resultater fra bordkomfuret, skal der overholdes nogle grundlæggende regler for tilberedning af maden.

- Anvend altid gryder med flad bund, for at være sikker på, at gryden hviler på hele kogezonen.



- Anvend gryder med en tilstrækkelig stor diameter til at dække kogepladen helt, således at man får fuldt udbytte af al varmen til rådighed.

- Kontrollér at køkkentøjets bund altid er ren og tør, for at sikre korrekt kontakt og lang holdbarhed af både kogezonerne og selve køkkentøjet.

- Benyt aldrig det samme køkkentøj, der anvendes til gasblus. Koncentrationen af varme fra gasblussene kan deformere grydens bund, og derfor vil man aldrig kunne opnå det ønskede resultat, hvis gryden derefter anvendes på bordkomfuret af glaskeramik.

- Husk at kogefladen fortsat er varm i mindst en halv time efter slukning; pas på ikke at stille beholdere eller genstande på den stadig varme zone ved et uheld.

- Tænd aldrig for kogezonerne, hvis der findes aluminium eller plastik ovenpå.

- Før aldrig legemsdele i nærheden af de varme kogezoner.

- Den glaskeramik, som bordkomfuret er lavet af, er meget modstandsdygtig. Hvis glasset alligevel skulle gå i stykker, må bordkomfuret ikke benyttes, og elektriciteten skal afbrydes.

Rengøring og eftersyn

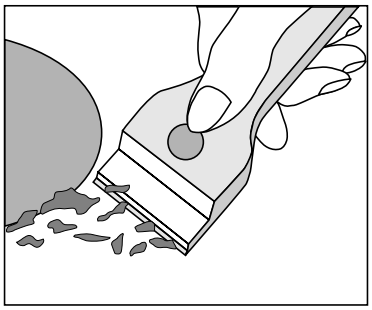
Hold altid kogefladen ren. Inden rengøring skal man sikre, at bordkomfuret er slukket og kølet af.

Ramme af rustfrit stål

Rustfrit stål kan blive plettet, hvis det bringes i kontakt med vand med højt kalkindhold eller aggressive rengøringsmidler (fosforholdige) i en længere periode.
Efter rengøring anbefales det, at delene af rustfrit stål skylles og aftørres omhyggeligt. Det anbefales endvidere at fjerne vand, der er kogt over.

Rengøring af bordkomfuret

Inden man begynder tilberedning af mad, skal bordkomfurets overflade rengøres med en fugtet klud for at fjerne støv eller madrester fra tidligere tilberedning.
Kogefladens overflade skal rengøres jævnligt med en opløsning af lunkent vand og ikke-slibende rengøringsmiddel. Det vil være nødvendigt regelmæssigt at anvende specialprodukter til rengøring af kogeflader af glaskeramik.
Først skal man fjerne alle rester af væsker og striber af fedtstof med en skraber til rengøring, for eksempel CERA (leveres ikke).



Rengør bordkomfuret når det er lunkent; anvend et egnet rengøringsmiddel og køkkenrulle; gnid med en fugtet klud, og tør derefter.
Aluminiumsfolie, plastikgenstande eller syntetisk materiale, der ved et uheld er smeltet, samt sukker eller drikkevarer med stort sukkerindhold, ska **straks** fjernes fra kogefladen, mens denne endnu er varm, ved hjælp af en skraber. De specielle rengøringsmidler danner et gennemsigtigt overfladelag, der afviser snavs. Dette beskytter også overfladen mod eventuelle skader, forårsaget af drikkevarer med stort sukkerindhold.
Man må under ingen omstændigheder anvende slibende svampe eller produkter, og heller ikke kemisk aggressive rengøringsmidler, såsom ovnspray eller pletfjerningsmidler.

Specielle rengøringsmidler til glaskeramik
Rengøringsskraber, reserveblade
AKO MILK (Delu Ako Minky GmbH), **SIPURO Glaskeramik** (Reckitt Benckiser), **Sigolin** (Henkel KGaA), **VIS til CERAN® kogeflader** (Lever Fabergé)
Kan købes i supermarkeder og specialiserede forretninger

Merloni Electroménager S.A.
BP 80048 - 57101 Thionville Cedex
tél 03.82.55.75.00 - fax 03.82.55.77.80
http://www.merloni.com

02/03 - 19503087403 - Xerox Business Services - Docutech